Fourneau

"CHAGNY"

LG 1053 EG/ E/ CTG/ECT

LCF 1053 EG/ E/ CTG/ECT - LVTR 1053 EE/ ECT

Sommaire

FICHE TECHNIQUE, COTES ET DIMENSIONS ——— 3

MANUEL D'INSTALLATION 7

IMPLANTATION ——— 9

RACCORDEMENT GAZ ——— 11

OUVERTURE ET REPOSE DE LA TABLE ——— 12

CHANGEMENT DE GAZ ——— 13

RACCORDEMENT ELECTRIQUE ——— 17

INTERVENTIONS ——— 18

SCHEMAS ELECTRIQUES ——— 19

LIGNE GAZ ——— 22

MANUEL D'UTILISATION 23

AVERTISSEMENTS ——— 25

FEUX VIFS ——— 27

PLAQUE COUP DE FEU EMAILLEE ——— 29

FOYERS RADIANTS SOUS VITROCERAMIQUE ——— 30

RECOMMANDATIONS PRELIMINAIRES A L'USAGE DES FOURS ——— 33

FOUR GAZ ——— 34

FOUR GRIL ELECTRIQUE ——— 36

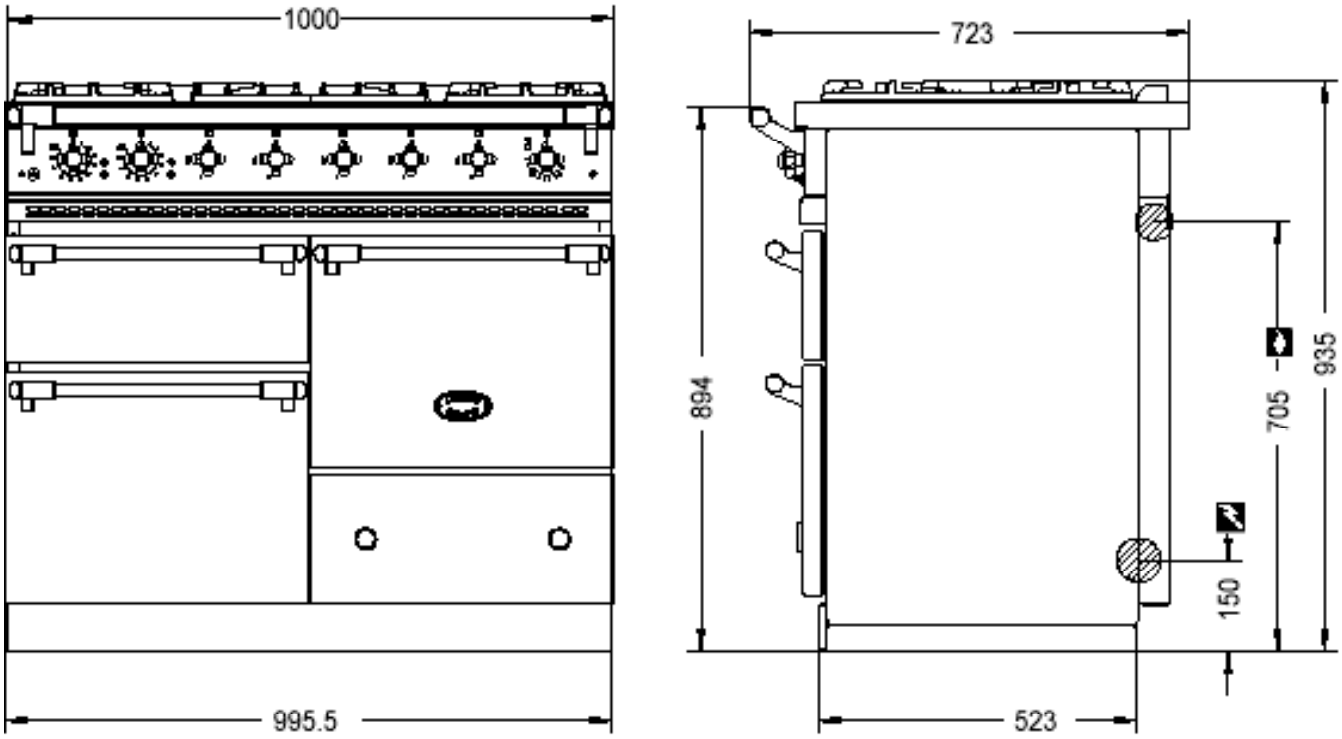
FOUR ELECTRIQUE STATIQUE ——— 37

FOUR ELECTRIQUE A CONVECTION ——— 38

NETTOYAGE & ENTRETIEN ——— 39

Note relative à l'élimination des déchets électriques et électroniques ——— 41

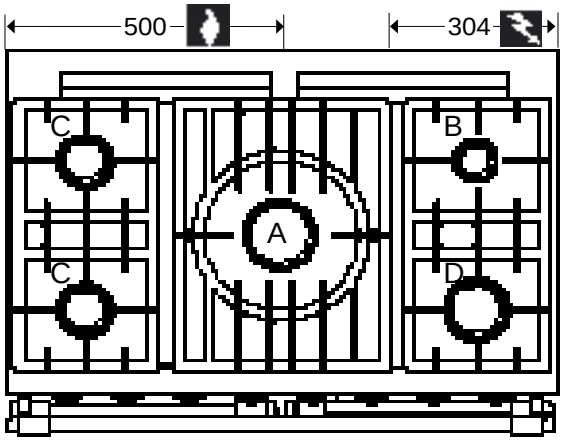
CHAGNY « CLASSIQUE» ET «TRADITION» : TABLES DE CUISSON GAZ



Dans le cas d'un appareil avec réhausse, la hauteur de l'appareil peut varier de 900 à 916 mm.

► **C**arrosserie acier inoxydable Z7CN 18.09 ou acier émaillé.

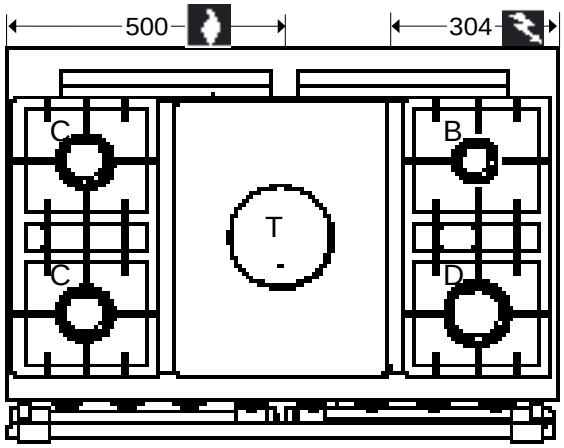
► **T**able emboutie (inox Z7CN 18.09)



►CHAGNY «CLASSIQUE»

5 feux gaz :

- **5** brûleurs de taille et de puissance différentes (voir Brûleurs **A**, **B**, **C**, **D** tableau **1**, annexe **0**)
- **C**ommandés individuellement par un robinet à sécurité (thermocouple).
- **A**llumage électrique par bouton poussoir.



►CHAGNY «TRADITION»

4 feux gaz et une plaque coup de feu :

- **5** brûleurs de taille et de puissance différentes (voir Brûleurs **T**, **B**, **C**, **D** tableau **1**, annexe **0**)
- **F**oyer central équipé d'une plaque coup de feu 385x510 mm.
- **C**ommandés individuellement par un robinet à sécurité (thermocouple).
- **A**llumage électrique par bouton poussoir.

Raccordement gaz avec tube Ø 15/21, filetage 1/2" gaz, sur raccord mâle

Raccordement électrique, sur bornier au dos de l'appareil

FICHE TECHNIQUE, COTES ET DIMENSIONS

Four gaz :

► **T**ôle émaillée.
► **D**imensions L x P x H : 400 mm x 465 mm x 300 mm, 51 litres.
► **3** niveaux de platerie au pas de 70 mm.
► **C**hauffe assurée par brûleur contrôlé par robinet thermostatique, sécurité par thermocouple.
► **A**llumage électrique par bouton poussoir.

Four électrique gril :

► **T**ôle émaillée.
► **D**imension L x P x H : 400 x 440 x 145, 25 litres.
► **1** niveau de platerie.
► **R**ésistances de voûte et de sole thermostatées, thermostat de sécurité. Four :1800 W, grilloir électrique de 2400 W.

Puissance : 1800/2400 W – Alimentation 230 V 1N~ 50 Hz

Four électrique statique :

► **T**ôle émaillée.
► **D**imensions L x P x H : 400 mm x 465 mm x 265 mm, 56 litres
► **R**ésistances de voûte et de sole thermostatées, thermostat de sécurité. Celui-ci est équipé d'un grilloir électrique d'une puissance de 2100 W.

Puissance : 2200 W – Alimentation 230 V 1N~ 50 Hz/ 400 V 3N~ 50 Hz

Four électrique ventilé :

► **T**ôle émaillée.
► **D**imensions L x P x H : 400 mm x 420 mm x 280 mm, 45 litres.
► **C**hauffe assurée par une résistance circulaire (2650 W). Celui-est équipé d'un grilloir électrique d'une puissance de 2100 W.
► **T**hermostat de sécurité.

Puissance : 2650 W – Alimentation 230 V 1N~ 50 Hz/ 400 V 3N~ 50 Hz

Accessoires :

Four : Un plat lèchefrite, une grille.

Pressions et consommations horaire :

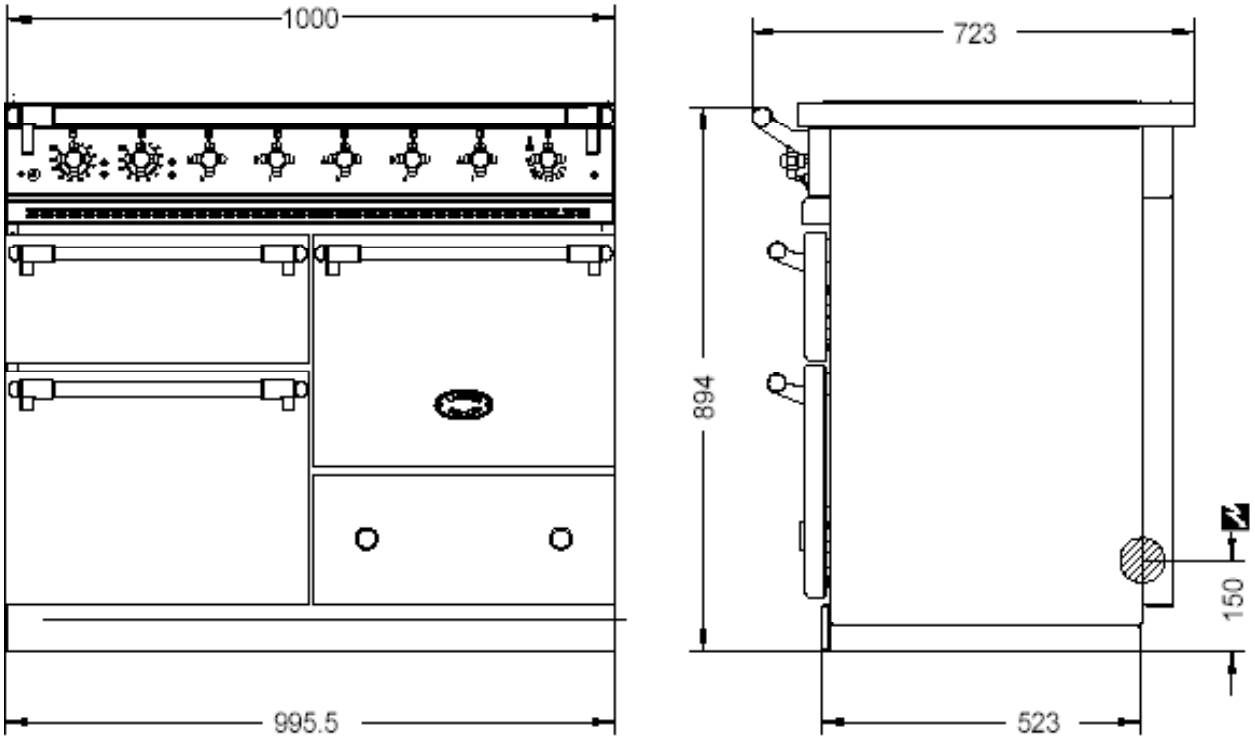
Appareil adaptable, se reporter à la plaque signalétique et marquage au dos de l'appareil (**F/O, T, A, B, C, D** : tab.**3**, annexe **0**).

Directives

Appareils à gaz : 2009/142/CEE
Basse tension : 2006/95/CEE
CEM : 2004/108/CEE

FICHE TECHNIQUE, COTES ET DIMENSIONS

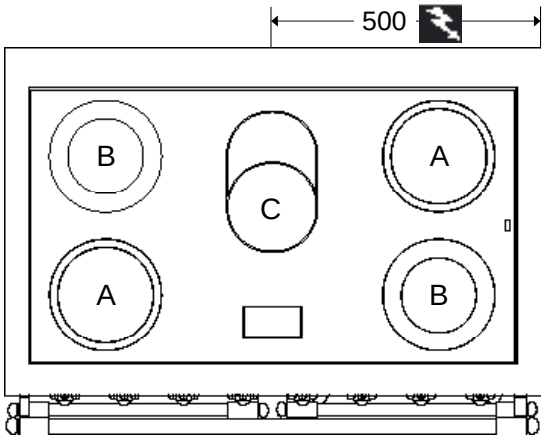
CHAGNY “ELECTRIQUE” : TABLE DE CUISSON ELECTRIQUE



Dans le cas d’un appareil avec réhausse, la hauteur de l’appareil peut varier de 900 à 916 mm.

► **C**arrosserie acier inoxydable Z7CN 18.09 ou acier émaillé.

► **T**able emboutie (inox Z7CN 18.09)



►TABLE DE CUISSON ELECTRIQUE AVEC FOYERS VITROCERAMIQUES

- **5** foyers radiants de taille et puissance différente sous plaque vitrocéramique de 6 mm (Foyers **A**, **B, C** tableau **2** en annexe **0**).

Puissance : 10600 W – 230 V 1N~ 50 Hz/ 400 V 3N~ 50 Hz

Raccordement électrique, sur bornier au dos de l’appareil

FICHE TECHNIQUE, COTES ET DIMENSIONS

Four électrique gril :

► **T**ôle émaillée.

► **D**imension L x P x H : 400 x 440 x 145, 25 litres.

► **1** niveau de platerie.

► **R**ésistances de voûte et de sole thermostatées, thermostat de sécurité. Four :1800 W, grilloir électrique de 2400 W.

Puissance : 1800/2400 W – Alimentation 230 V 1N~ 50 Hz

Four électrique statique :

► **T**ôle émaillée.

► **D**imensions L x P x H : 400 mm x 465 mm x 265 mm, 56 litres

► **R**ésistances de voûte et de sole thermostatées, thermostat de sécurité. Celui-ci est équipé d'un grilloir électrique d'une puissance de 2100 W.

Puissance : 2200 W – Alimentation 230 V 1N~ 50 Hz/ 400 V 3N~ 50 Hz

Four électrique ventilé :

► **T**ôle émaillée.

► **D**imensions L x P x H : 400 mm x 420 mm x 280 mm, 45 litres.

► **C**hauffe assurée par une résistance circulaire (2650 W). Celui-est équipé d'un grilloir électrique d'une puissance de 2100 W.

► **T**hermostat de sécurité.

Puissance : 2650 W – Alimentation 230 V 1N~ 50 Hz/ 400 V 3N~ 50 Hz

Accessoires :

Four : Un plat lèchefrite, une grille.

Directives :

Basse tension : 2006/95/CEE

CEM : 2004/108/CEE

Fourneau

"CHAGNY"

MANUEL D'INSTALLATION

L'installation doit se faire selon les règles de l'art conformément aux instructions contenues dans cette notice et les règlements en vigueur dans le pays d'installation.

Ce manuel sera remis à l'utilisateur après installation.

IMPLANTATION

Avertissements :

L'acquéreur s'engage à installer ou à faire installer son matériel conformément aux règles de l'art, réglementation et normes en vigueur.

Toute intervention ou dépannage sur un appareil doivent être effectués par un intervenant qualifié.

Expédition-colisage :

Emballage carton sur socle bois.

Déballer, vérifier le bon état de l'appareil. En cas d'avaries, signifier les réserves sur le bordereau de livraison, les confirmer, au plus tard sous 48 heures, par lettre recommandée avec accusé de réception auprès du transporteur.

◊ **Recommandations :**

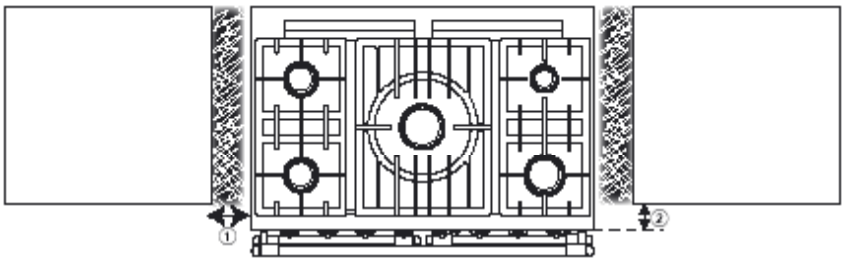
→ **P**ositionnez l'appareil de niveau à l'aide de ses vérins. Respecter un écart minimum de 50 mm entre l'appareil et les autres surfaces (parois sensibles à la chaleur).

→ **D**ans le cas où l'appareil devrait être intégré entre deux surfaces, il est **IMPERATIF** de prévoir la libre circulation de l'air à l'arrière (prévoir un dosseret). De même la table de cet appareil ne devra **JAMAIS** se situer en dessous des plans de travail adjacents. Il est également conseillé de laisser déborder la face avant de l'appareil de 70 mm par rapport aux meubles de côté.

→ **I**nstaller impérativement sous une hotte d'extraction.

→ **S**i cet appareil doit être mis en place près d'un mur, d'une cloison, d'un meuble, de bordures décoratives. Il est recommandé que ceux -ci soient faits d'un matériau non combustible. Si ce n'est pas le cas, ils doivent être recouverts d'un matériau approprié, bon isolant thermique non combustible. Une attention toute spéciale étant accordée aux réglementations de prévention des incendies.

Il est nécessaire de s'assurer de la non inflammabilité des matières jouxtant les panneaux latéraux du fourneau



① Si les éléments adjacents sont composés de matériaux sensibles à la chaleur, un espace de 50 mm entre le côté du fourneau et l'élément adjacent doit être respecté.

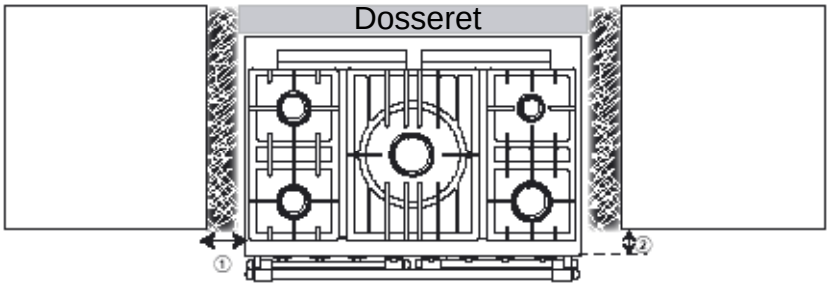
② Il est recommandé de positionner le bord avant de la table de cuisson en avancée de 70 mm par rapport aux élément mobiliers adjacents, pour ce faire nous vous conseillons d'utiliser le dosseret Lacanche (voir ci après).

◊ **Utilisation du dosseret arrière:**

Particulièrement recommandés pour les fourneaux encastrés, il espace l'appareil de 70 mm du mur et porte ainsi la profondeur du plan de cuisson à 722,5 mm.

Il permet, de plus un meilleur confort de fonctionnement des composants :

Réf. L**DS 1000.**



Une vanne d'arrêt doit être installée et accessible à proximité pour isoler l'appareil ou pour faciliter l'arrêt de l'alimentation :

- **A**limentation gaz naturel :

Obligation d'installer un Robinet Obturateur Automatique Intégré (ROAI) (depuis le 1er juillet 1997 en France).

- **A**limentation en GPL (Butane – Propane)

Propane : Détendeur De Sécurité (DDS) classe 1.

Butane : Détendeur Butane à sécurité monté sur la bouteille (raccordement à l'appareil par flexible homologué GPL longueur maximale de 2 mètres).

RACCORDEMENT GAZ

Conseils

Vérifier que le fourneau est réglé pour la nature du gaz installé (voir l'étiquette au point de raccordement gaz).

Si le gaz d'alimentation de votre installation n'est pas compatible avec le réglage gaz de votre appareil, il est alors nécessaire de procéder à des modifications de réglage. Pour cela se référer au chapitre «Changement de gaz» de cette notice.

Gaz butane : Raccorder l'appareil à la sortie d'un détendeur de 2,6 kg/h. 2 bouteilles jumelées à l'entrée du détendeur sont indispensables pour obtenir un fonctionnement correct de l'appareil en cas d'utilisation globale et prolongée.

Gaz propane : Raccorder l'appareil à la sortie d'un détendeur de 3 kg/h. 2 bouteilles jumelées à l'entrée du détendeur sont indispensables pour obtenir un fonctionnement correct de l'appareil en cas d'utilisation globale et prolongée. L'alimentation par bouteille de 37 kg ou citerne cryogénique est possible et recommandée.

Avant raccordement

Contrôlez :

◊ **L**a concordance de la pression d'alimentation gaz de l'installation avec la pression gaz pour lequel l'appreil est réglé.

◊ **L**e parfait état de propreté des canalisations, afin d'éviter l'obstruction des injecteurs et le dysfonctionnement des têtes magnétiques.

◊ **L**e gaz pour lequel l'appareil à été réglé : plaquette signalétique et marquage.

◊ **L**a compatibilité de la section des canalisations d'alimentation avec la puissance de l'appareil.

◊ **L**a conformité du débit d'air neuf. (Arrivée d'air suffisante pour permettre une bonne combustion - voir annexe 1).

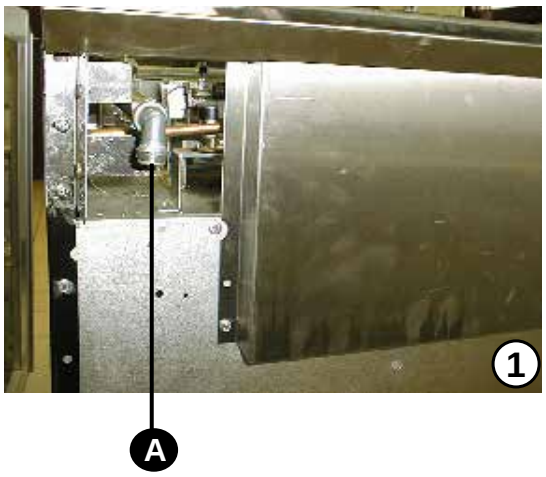
Raccordement gaz

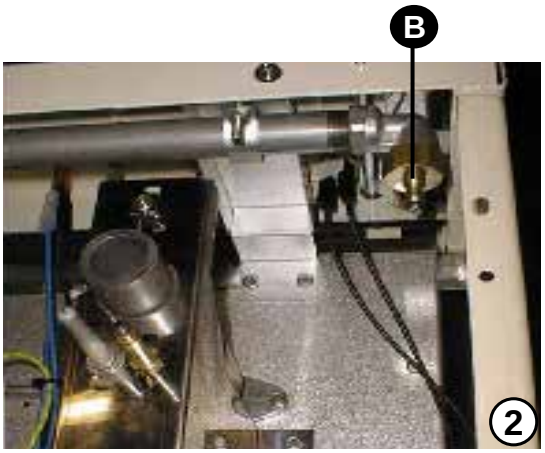
Raccord mâle **A** Ø 15/21, filetage 1/2" gaz/ figure ①.

Après raccordement

Contrôler la pression d'alimentation sur prise de pression **B**/ figure ②.

Vérifier l'étanchéité du raccordement.





OUVERTURE ET REPOSE DE LA TABLE

L' ouverture de la table peut s'avérer nécessaire dans les cas suivants :
- Réglages relatifs à un changement de gaz.
- Réglages des thermocouples.
- Réarmement du thermostat de sécurité avec table vitrocéramique.

Ouverture de la table

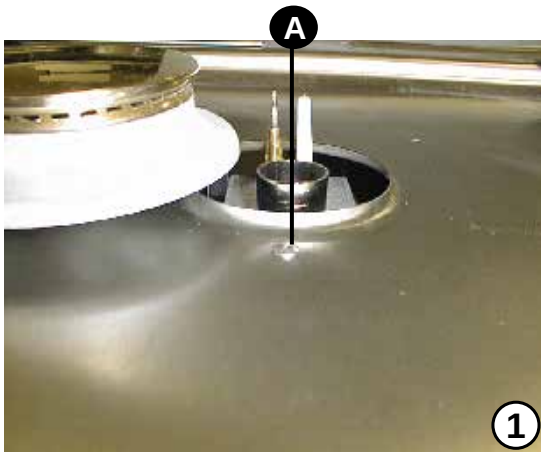
1- Enlever grilles et brûleurs.

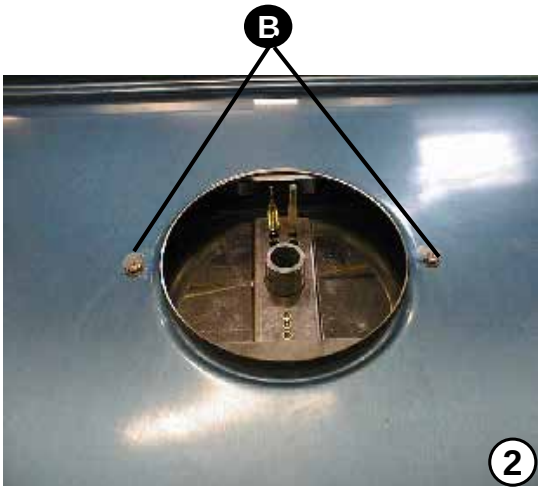
2- Dévisser la (les) vis des brûleurs, voir A et B / figures 1 et 2.

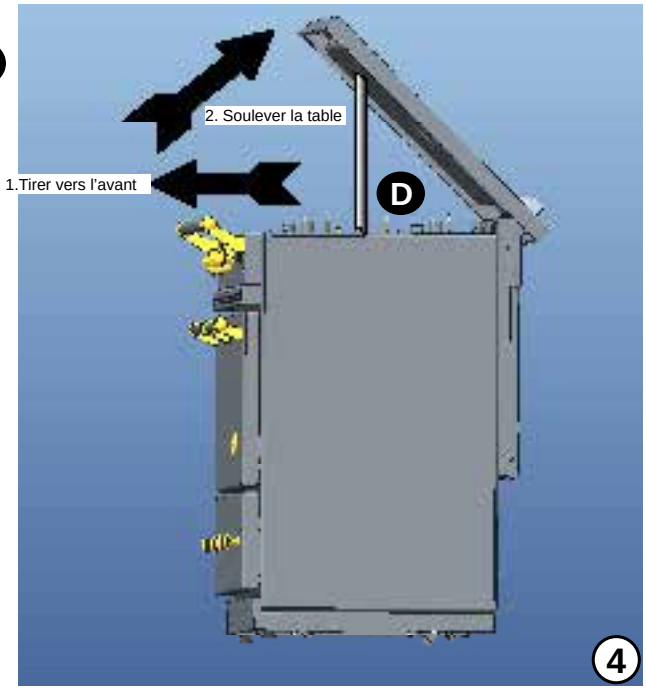
3- Desserrer les 2 vis C/ figure 3 en passant par le dessous du bandeau d'aération.

4. Tirer et lever le dessus figure 4.

5- Caler la table D/ figure 4.







Repose de la table

Lors de la repose de la table, fixer impérativement les vis de maintien de table, ce non respect pouvant entraîner une déformation de celle-ci.

CHANGEMENT DE GAZ

Les appareils Lacanche sont livrés dans le gaz déterminé au moment de la commande. Il est impératif d'affiner les réglages lors de l'installation de l'appareil.

L'appareil est prévu pour fonctionner avec les gaz du tableau **4**, annexe **0**.

IMPORTANT : Fermez la vanne d'arrêt gaz avant d'effectuer toutes interventions.

IMPORTANT

En cas d'utilisation avec un gaz autre que celui du réglage initial, il est impératif de procéder à l'échange des injecteurs et de reprendre les réglages comme définis ci-après. Vérifier ensuite l'étanchéité du circuit.

Changement de gaz de la table/ Réglages gaz des brûleurs de table :

Injecteur de table :

► **R**elever les bagues d'air Ⓐ / figure ①.

► **R**emplacer les injecteurs Ⓑ suivant tableau **5** en annexe **0** et figure ① (Ø en 1/100mm).

Si nécessaire, les tubes mélangeurs des brûleurs latéraux maintenus par une traverse Ⓒ/ figure ②, peuvent être dégagés.

Pour cela dévisser les vis Ⓓ/ figure ② puis la vis Ⓔ/ figure ③.

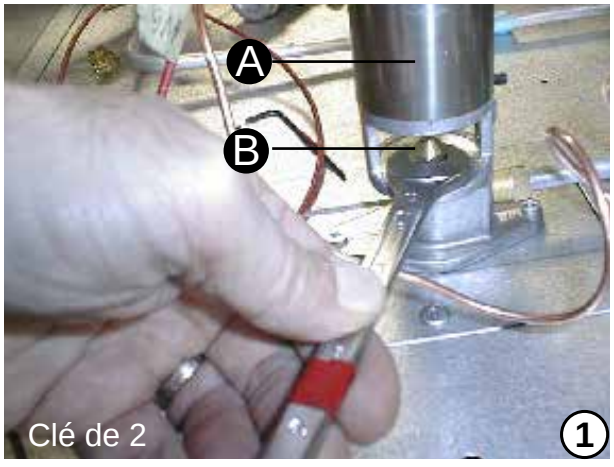
Nota : Lors du remplacement d'un (des) injecteur(s), remplacer également la rondelle d'étanchéité (voir § «Ligne gaz»).

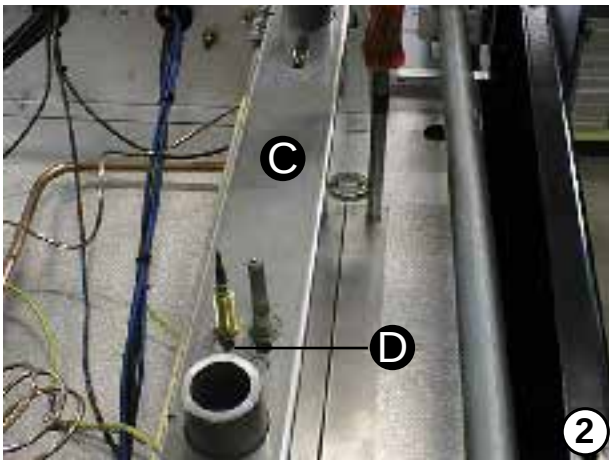
Réglage de l'air primaire des brûleurs de tables :

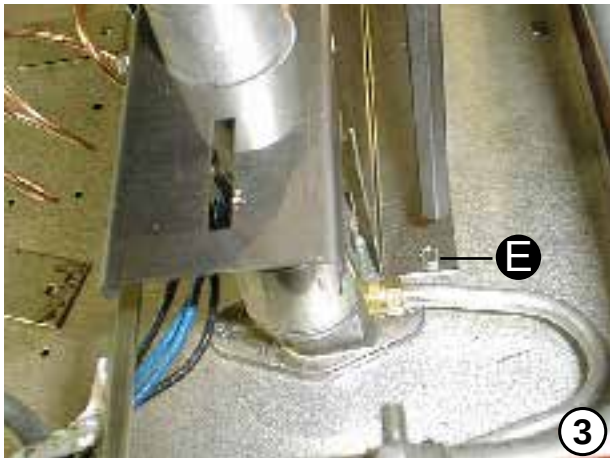
► **P**ositionner corps et chapeaux de brûleurs à leur emplacement respectif.

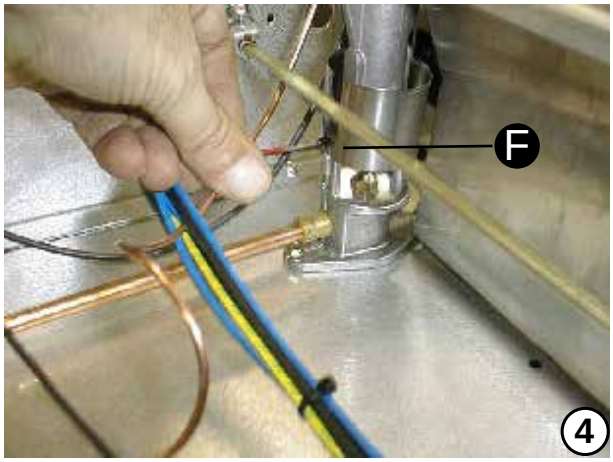
► **R**égler la bague d'air Ⓕ/ figure ④, tableau **6** en annexe **0**.

Nota: Des flammes normales ont une couleur bleu-vert, sauf pour le gaz naturel où elles sont violettes.









CHANGEMENT DE GAZ

Réglage du débit réduit des brûleurs de table :

Après raccordement ou changement de gaz, il est impératif de reprendre ce réglage:

► **D**époser la manette.

► **A**llumer le brûleur.

► **P**asser en position minI.

► **A**gir à l'aide d'un tournevis sur la vis de réglage Ⓖ/figure ⑤.

Nota: les flammes sont réduites au ¼ de leur taille en position mini, le brûleur ne doit pas s'éteindre en passant de la position maxi à la position mini.

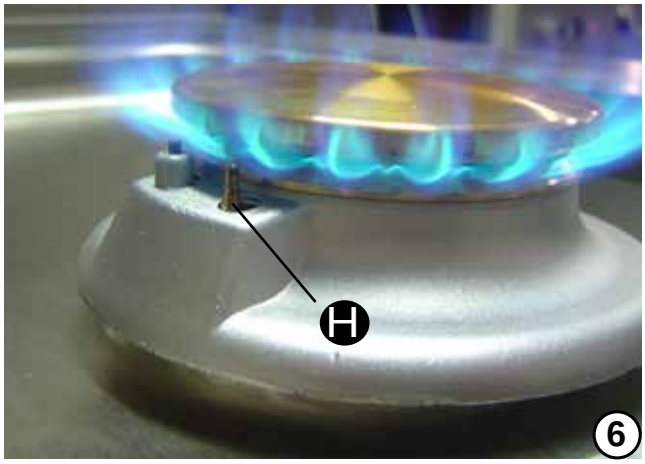
Réglage des sécurités par thermocouple de la table :

Si le brûleur s'éteint, après avoir maintenu la manette enfoncée à fond une vingtaine de secondes; vérifiez que :

- **L**e serrage (modéré) de la tête magnétique sur le robinet est correcte.

- **L**a pointe du thermocouple est bien léchée par la flamme Ⓗ/ figure ⑥, sans que celle-ci soit en contact avec le brûleur.

- **L**es thermocouples et têtes magnétiques sont dans un bon état de propreté.

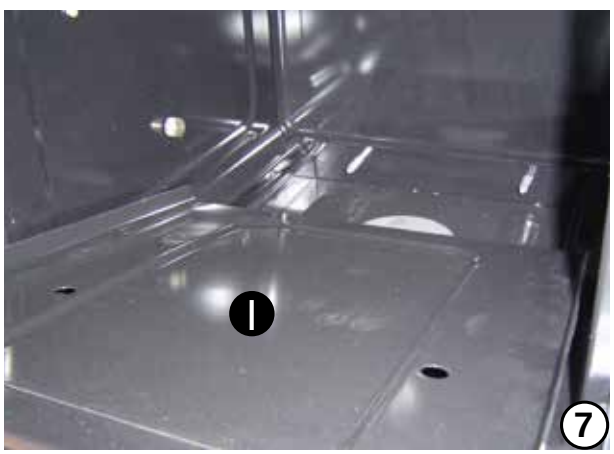


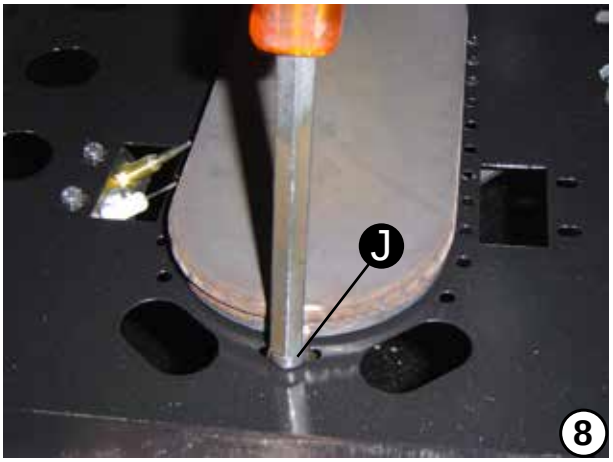
Changement de gaz du four/ Réglages de gaz du four

Démontage du brûleur de four :

► Retirer la sole Ⓘ/ figure ⑦.

► Dévisser la vis Ⓙ maintenant le brûleur/ figure.⑧.



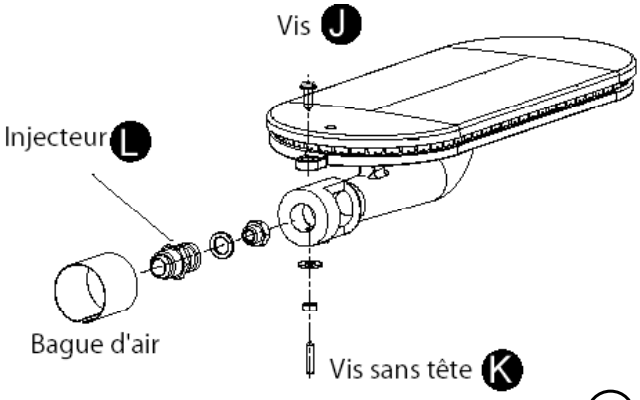


CHANGEMENT DE GAZ

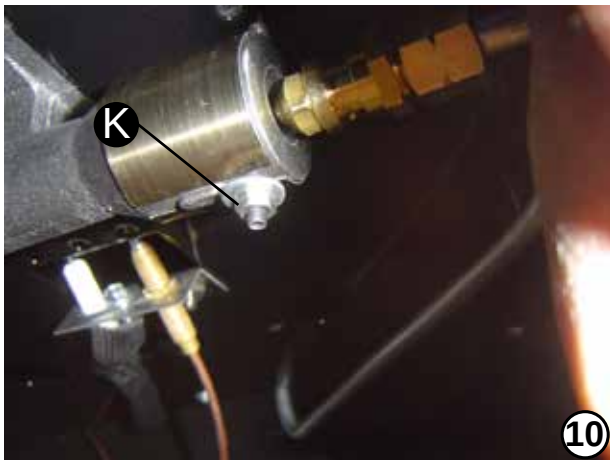
►Enlever le tiroir.

►Desserrer la vis K/ figure 9.

►Pousser le brûleur vers le fond du four et le soulever pour le dégager.



9



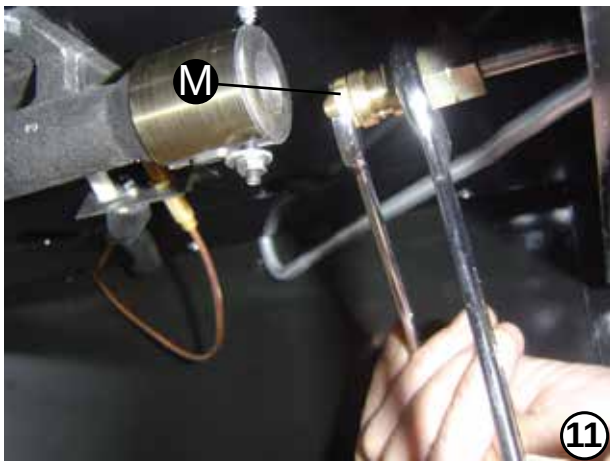
10

Injecteur de four :

►Démonter le brûleur.

►Dévisser l'écrou L uniquement avec clé de 7, figure 10.

►Echanger l'injecteur M/ figure 11, tableau 6 annexe 0.

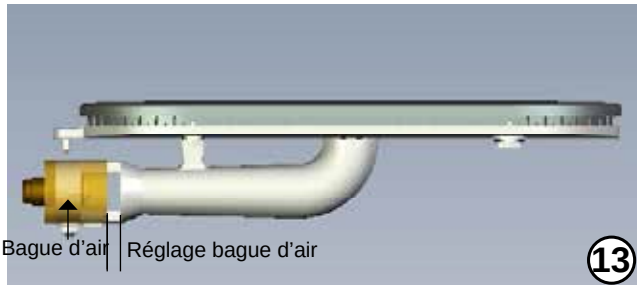


11

12

Réglage de l'air primaire four :

► **P**rocéder au réglage en déplaçant la bague d'air par les deux orifices dans la sole figure 12 et 13, tableau n° **7** en annexe **0**.



13

14

ATTENTION lors de la repose, bien la ramener sous le pli de la façade/ figure 14.

CHANGEMENT DE GAZ

Réglage du débit réduit de four :

IMPERATIF après raccordement et tout changement de gaz.

La vis de réglage Ⓝ/ figure ⑮ est accessible après dépose de la manette de commande.

► **A**llumer le brûleur correspondant.

► **P**réchauffer le four environ 1/4 d'heure (thermostat 10).

► **P**asser en position mini (thermostat 1).

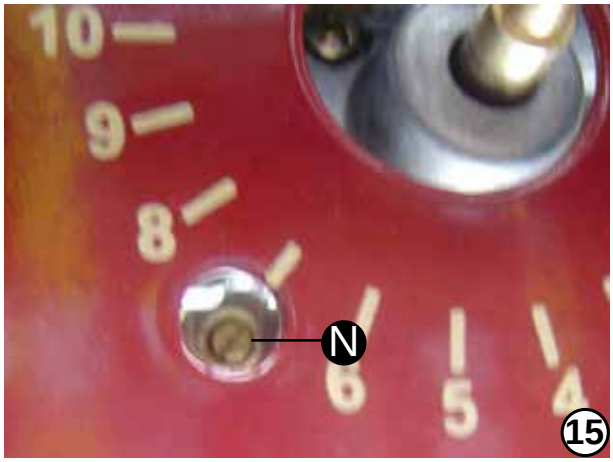
► **P**uis agir à l'aide d'un petit tournevis sur la vis de réglage (agir rapidement avant que le thermostat ne réagisse et que le brûleur ne repasse au débit maximun).

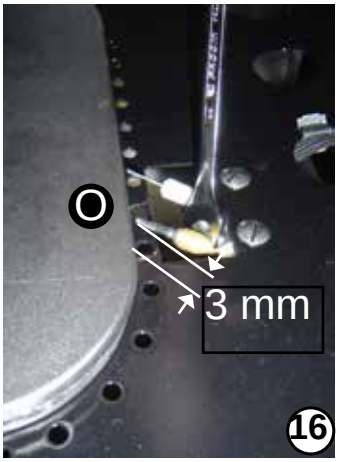
Nota : les flammes sont réduites au ¼ de leur taille en position maxi, le brûleur ne doit pas s'éteindre en passant de la position maxi à la position mini.

Réglage des sécurités par thermocouple du four :

Si le brûleur s'éteint, après avoir maintenu enfoncée la manette une vingtaine de secondes; vérifiez que :

- **L**e serrage (modéré) de la tête magnétique sur le robinet de sécurité est correcte.
- **L**a pointe du thermocouple Ⓞ est bien léchée par la flamme/ figure ⑯ sans que celle-ci soit en contact avec le brûleur (espacement de 3 mm).
- **L**es thermocouples et têtes magnétiques sont en bon état de propreté.





RACCORDEMENT ELECTRIQUE

L'installation doit se faire selon les règles de l'art, conformément aux instructions contenues dans cette notice et aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

Avant raccordement, vérifier :

✓**Q**ue l'alimentation électrique du réseau est compatible avec la tension et puissance de l'appareil.

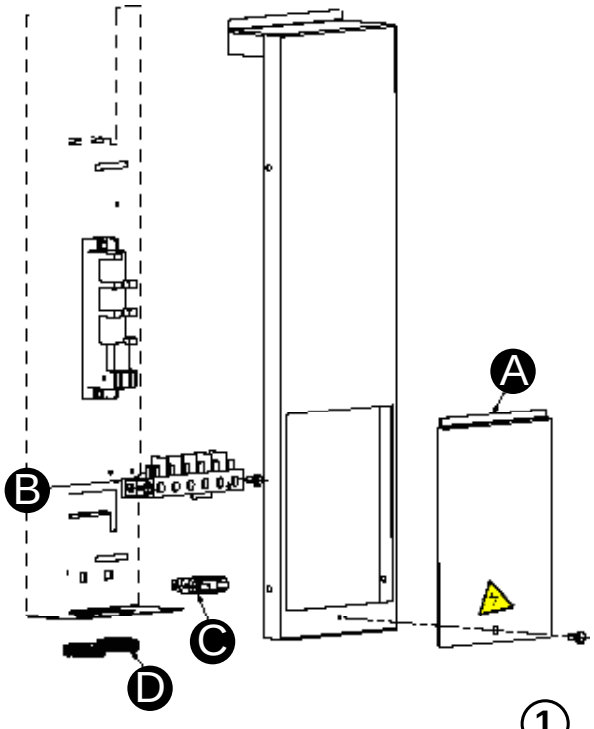
✓**Q**ue l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire homologué.

Raccordement : ATTENTION :

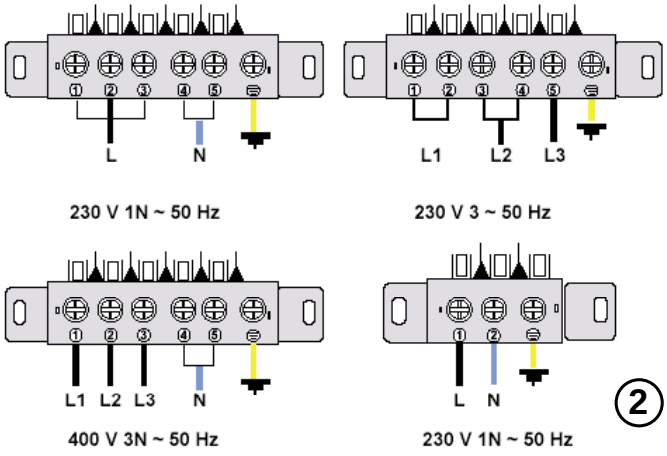
- **U**tiliser un câble souple normalisé (245 IEC 57 ou 245 IEC 66 ou toutes autres natures de câble présentant les mêmes caractéristiques).
- **L**a longueur des conducteurs du câble dalimentation entre le dispositif d'arrêt de traction et les bornes doit être telle que les conducteurs actifs se tendent avant le conducteur de terre en cas de traction sur le câble.
- **S**i cet appareil est relié de façon permanente à une canalisation électrique fixe, cette canalisation devra posséder une protection adaptée aux courants de fuite.
- **S**i cet appareil est raccordé par un câble muni d'une fiche de prise de courant, cette prise devra être accessible en permanence.
- **D**éposez le (ou les) trappe(s) Ⓐ/ figure ① à l'arrière de l'appareil repéré par .
- **P**rocédez au raccordement en utilisant un câble souple normalisé au bornier Ⓑ/ figures ①& ②
- **F**ixez le câble au moyen du serre câble Ⓒ/ figure ① selon votre alimentation électrique, figures ①& ②.
- Passer le câble dans les passes fil Ⓓ/ figure ①.

Il y a danger à mettre l'appareil en service sans relier sa masse à la terre.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents consécutifs à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.



①



L'alimentation en tri 400 sans neutre n'est pas possible

②

INTERVENTIONS

Toute intervention ou dépannage sur un appareil doit être effectuée par un installateur qualifié.

Interventions gaz

Graissage des robinets :

Le robinet peut à l'usage perdre sa graisse. Il est alors nécessaire de graisser le robinet ce qui a pour but d'assurer son étanchéité et de facilité sa manoeuvre.

1 - **F**ermez la vanne d'arrêt gaz et couper l'alimentation électrique de l'appareil.

2 - **E**nlevez la manette correspondant au robinet gaz a graisser.

3 - **D**évissez la partie avant du robinet gaz.

4 - **G**raissez la carotte du robinet (Lubrifiant haute température, par exemple : SILICAL GEL ™ BARBAHL).

Attention ! Enlevez tout excès de graisse.

Reposer dans le sens inverse des opérations de 3 à 1

Thermostat limiteur :

Le thermostat limiteur est, conformément aux régles de construction, destiné à protéger l'appareil de toute surchauffe excessive.

En cas de surchauffe le thermostat limiteur se déclenche et coupe les fonctions fours de l'appareil.

De plus le limiteur, de part sa technologie, est très sensible aux chocs et aux vibrations qui peuvent se produire durant les transports et les manipulations.

Le déclenchement intempestif du limiteur peut alors survenir lors de la première mise en chauffe du four et couper ainsi le fonctionnement de ce dernier.

Nota: RECHERCHER TOUJOURS la cause du déclenchement de ce thermostat:

Pour réarmer le thermostat limiteur sur les tables gaz :

1- **R**etirer la cheminée sur le dessus de la table.

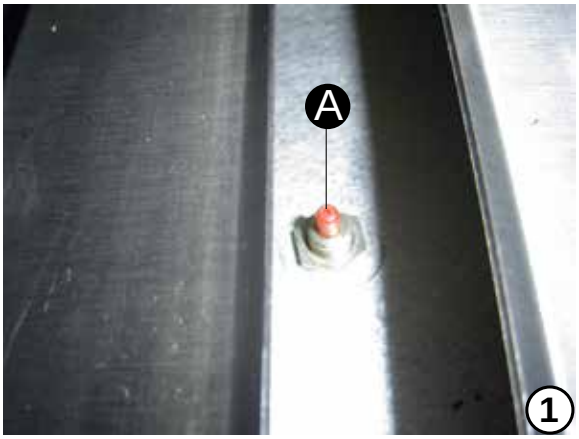
2- **D**évisser le capuchon protégeant le bouton.

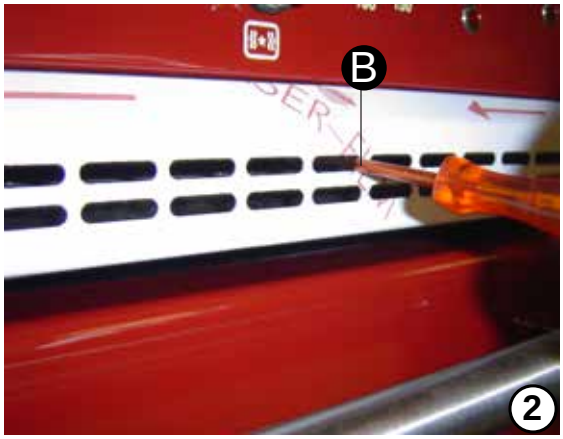
3- **A**ppuyer sur le poussoir Ⓐ/ figure ①.

Pour les tables électriques :

Le poussoir se trouve à l'intérieur du bandeau d'aération.

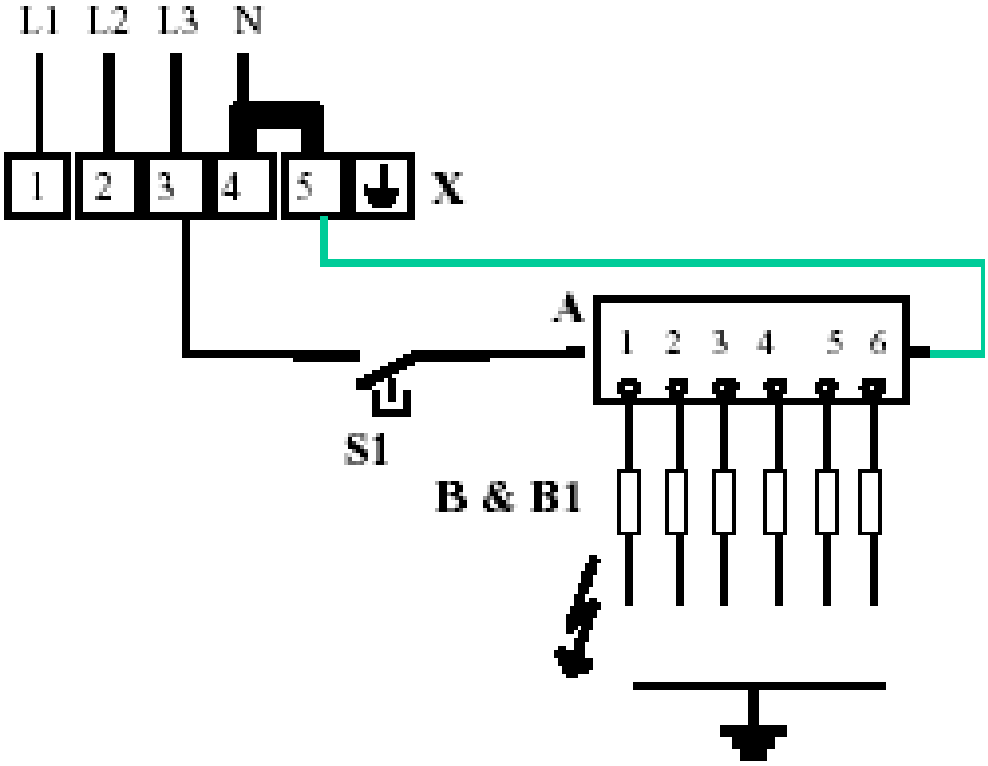
Appuyer sur le poussoir Ⓑ/ figure ②.





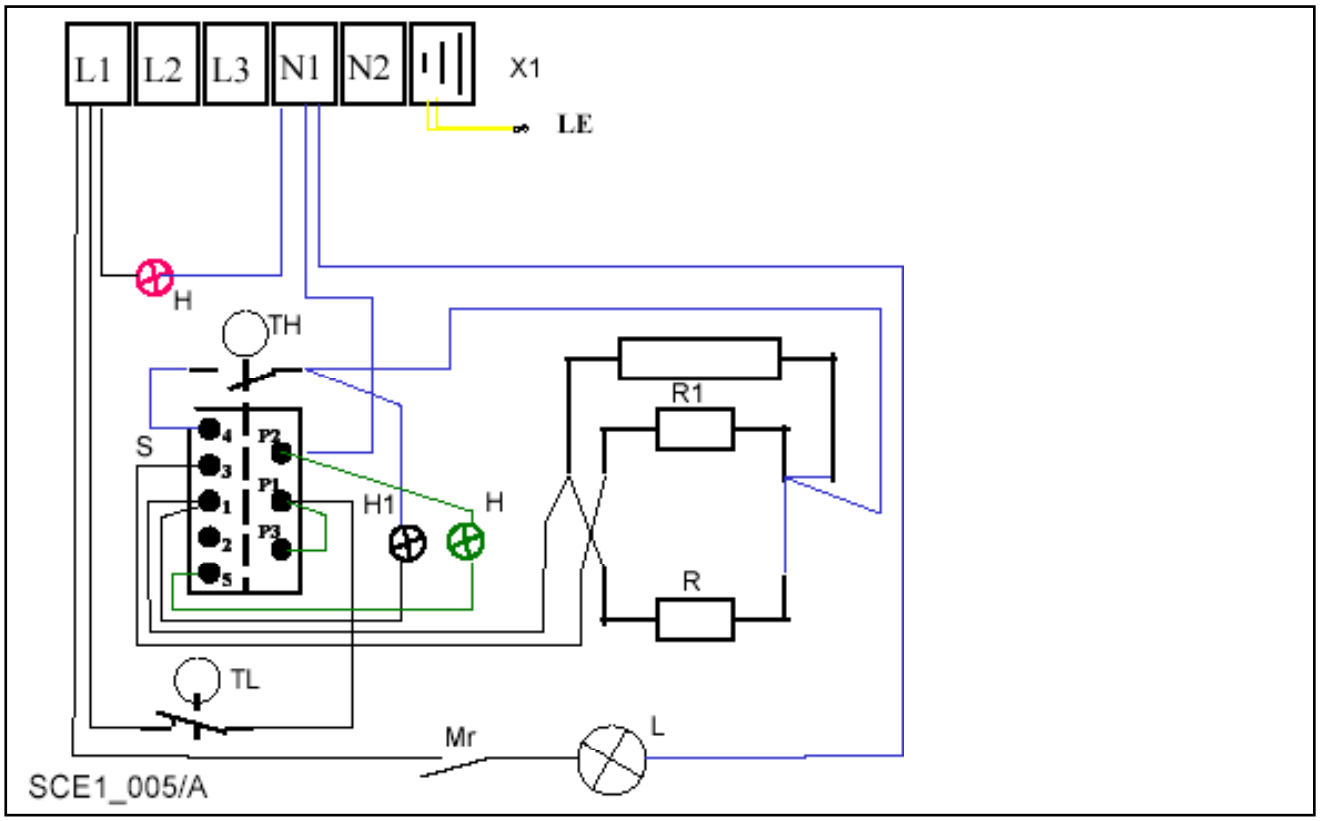
Pour les références et désignations des différents composants se référer tableau 9 en annexe 0

Table gaz fours gaz

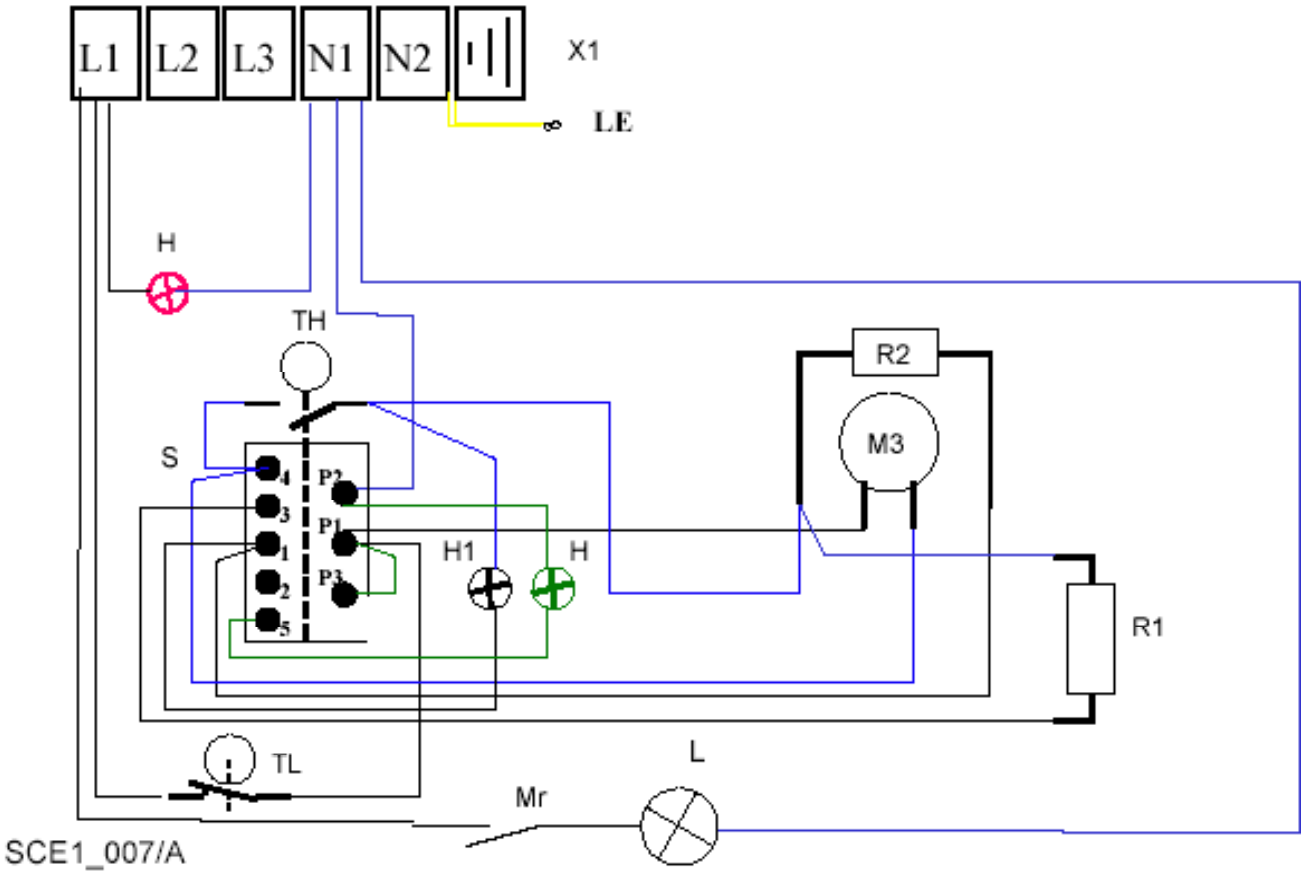


Nota : Les bornes de l'allumeur non utilisées sont reliées à la masse.

Four électrique statique

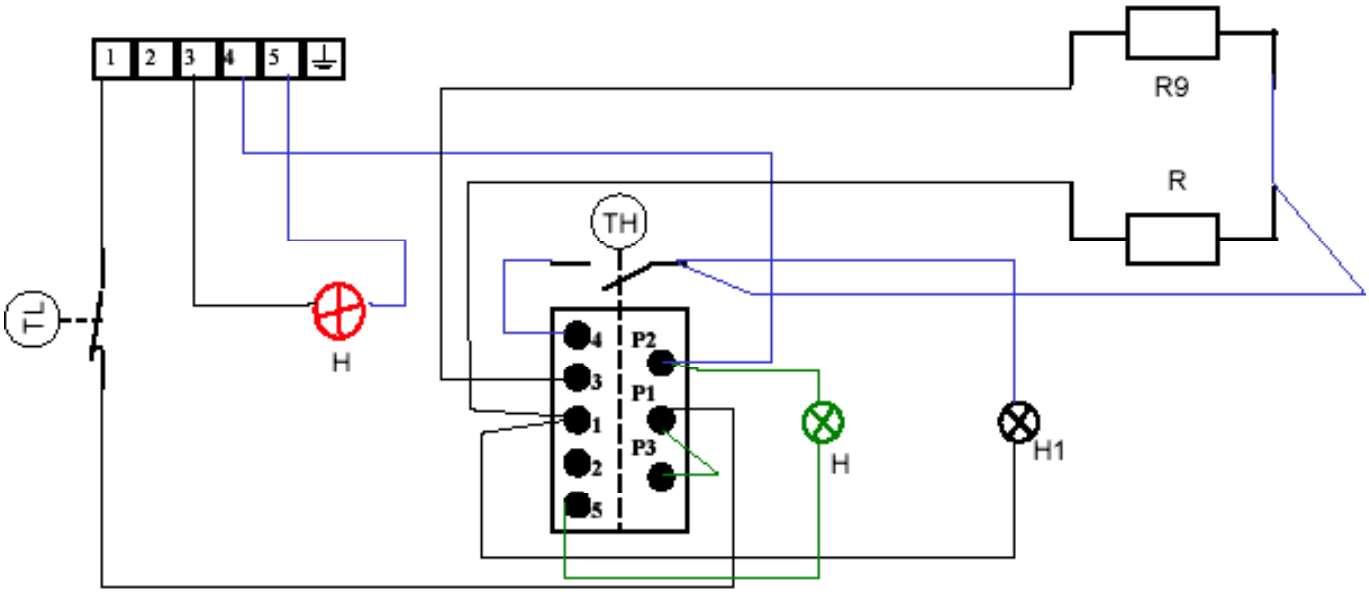


Four électrique ventilé



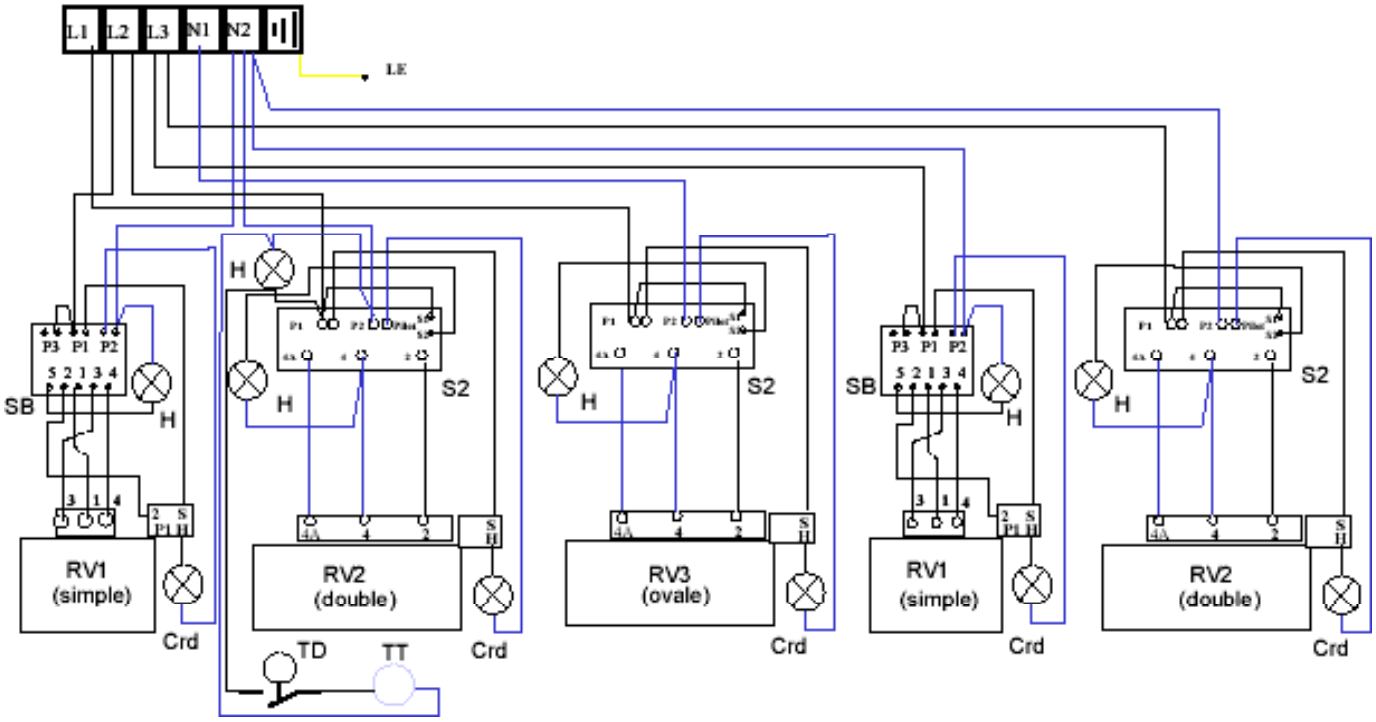
SCE1_007/A

Four gril



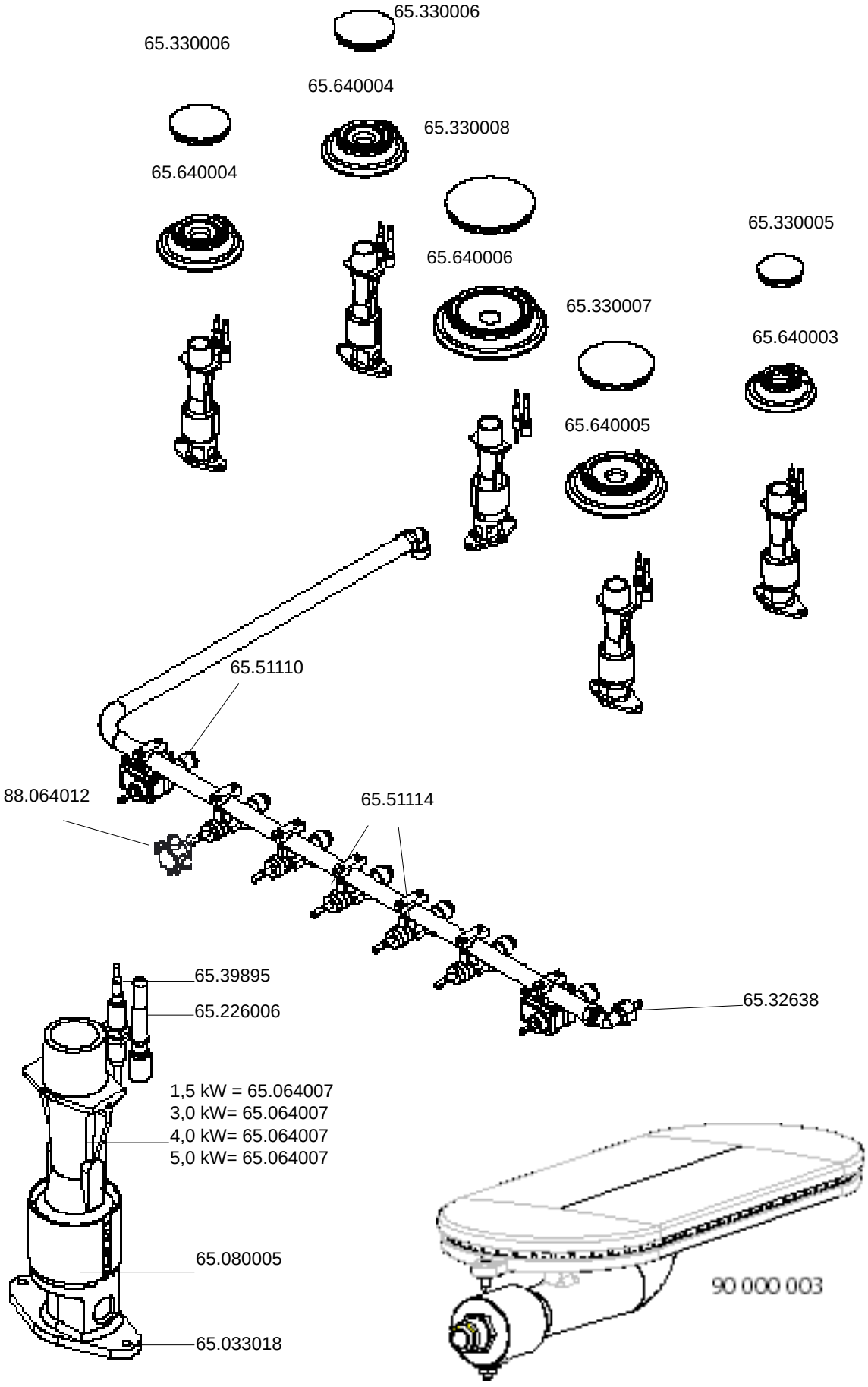
SCE1-017

Table Vitrocéramique



LIGNE GAZ

Pour les références et désignations des différents composants se référer tableau 10 en annexe 0



Fourneau

"CHAGNY"

MANUEL D'UTILISATION

IMPORTANT

Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations et normes en vigueur dans un local suffisamment aéré.

Tout changement de gaz, autre que celui pour lequel il est réglé, doit être réalisé par un installateur qualifié

Tout changement de tension, autre que celui pour lequel il est réglé, doit être réalisé par un installateur qualifié.

GARANTIE

La garantie est portée sur le contrat de vente. Pour toute intervention de garantie, s'adresser à un revendeur agréé. Cette garantie ne couvre pas les détériorations provenant d'une mauvaise installation, utilisation ou d'un mauvais entretien.

LACANCHE

Fourneaux de France

AVERTISSEMENTS ——— 25

FEUX VIFS ——— 27

PLAQUE COUP DE FEU EMAILLEE ——— 29

FOYERS RADIANTS SOUS VITROCERAMIQUE ——— 30

RECOMMANDATIONS PRELIMINAIRES A L'USAGE DES FOURS ——— 33

FOUR GAZ ——— 34

FOUR GRIL ELECTRIQUE ——— 36

FOUR ELECTRIQUE STATIQUE ——— 37

FOUR ELECTRIQUE A CONVECTION ——— 38

NETTOYAGE & ENTRETIEN ——— 39

Note relative à l'élimination des déchets électriques et électroniques ——— 41

Cet appareil possède le marquage CE c'est à dire qu'il répond aux exigences essentielles des directives européennes en terme de sécurité auxquelles il est soumis

AVERTISSEMENTS

- **Avant toute utilisation, il est impératif d'enlever toute les protections plastiques intérieures et extérieures sous peine de dommages irréversibles aux parois aciers.**
- **Ne jamais stocker de produits inflammables dans le four, dans l'armoire, dans le chauffe assiette ou sur la table. Ceux-ci peuvent prendre feu, de même que les matières plastiques ou tout autre article peuvent être endommagés.**
- **Ne jamais stocker de produits inflammables et sensibles à la chaleur dans le tiroir**
- **Ne pas suspendre de matériau inflammable au-dessus de l'appareil. Ceux ci peuvent s'enflammer.**
- **Le revêtement de sol de la pièce dans laquelle l'appareil doit être installé doit impérativement pouvoir supporter des températures supérieures à 65°C de plus que la température ambiante sans se déformer, se rétrécir ou se décolorer. Ne pas installer cet appareil sur une moquette ou un revêtement plastique.**
- **Ne pas obturer les conduits d'évacuation ou d'aération. Assurez-vous que le renouvellement d'air frais soit suffisant.**
- **Ne pas couvrir la table de cuisson avec des feuilles d'aluminium.**
- **Cet appareil est destiné exclusivement pour la cuisson. Ne pas utiliser la table de cuisson ou le four comme appareil de chauffage.**
- **Quand vous utilisez la table de cuisson, ne pas toucher les grilles de table et les zones environnantes. Ces zones adjacentes aux brûleurs sont chaudes et peuvent provoquer des brûlures.**
- **Les enfants ne doivent pas être laissés sans surveillance lorsque l'appareil est en fonction. Ne pas placer d'objet attractif sur la table de cuisson. Les enfants pourraient grimper et les attraper et, ainsi se blesser.**
- **Quand vous utilisez le four, ne touchez pas les surfaces intérieures de ce four, ainsi que les zones situées à proximité. Lors de son utilisation l'appareil devient chaud. Il y a lieu de ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.**
- **L'appareil ne doit pas être déplacer, soulever par la barre "porte torchon" ou des portes sous peine d'endommagement de l'émail. Il est déconseillé de prendre appui sur ces barres.**
- **Coupez l'alimentation gaz et ou électrique de l'appareil avant toute intervention.**
- **Si l'appareil est placé sur un socle, des dispositions doivent être prises pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.**
- **Après chaque utilisation, fermer la vanne de barrage gaz.**

FEUX VIFS

Appréciés par les chefs pour leur rapidité de mise en chauffe et leur facilité d'utilisation, les feux vifs gaz sont depuis toujours les foyers traditionnels des grandes cuisines. Depuis quelques années d'autres foyers de cuisson sont apparus, mais le gaz compte toujours autant d'adeptes. Les avantages sont nombreux ; le gaz permet une montée en température rapide. On peut d'un simple coup d'œil se rendre facilement compte de la puissance de la flamme pour augmenter ou réduire sa puissance.

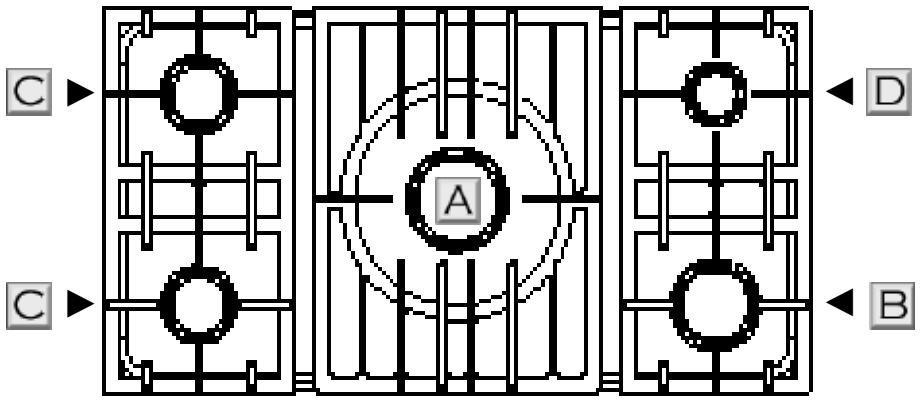
Les tables gaz des fourneaux **LACANCHE** sont équipées de feux vifs de différentes puissances. **C**es brûleurs à flamme auto stabilisée ont un ralenti très faible, permettant le mijotage et une grande puissance de chauffe pour saisir rapidement. Selon leur puissance, ils conviennent à différents types d'ustensiles.

Le brûleur semi-rapide : est recommandé par exemple pour les petites saucières, les cassolettes ou encore les poêles à blinis. Pour les petits ustensiles, un réducteur peut être posé sur la grille afin d'assurer une meilleure stabilité (§ accessoires).

Les brûleurs rapide et intensif : conviennent parfaitement aux sauteuses, casseroles et marmites. Leur rendement permet des montées en température très rapides et une grande souplesse d'utilisation.

Le brûleur ultra-rapide : est un brûleur de grande puissance. Il est particulièrement recommandé pour l'utilisation de grands ustensiles jusqu'à 40 cm de diamètre, pour des préparations mijotées (pot au feu, cassoulet, confitures...) ou des préparations nécessitant d'être saisies rapidement (fricassées, beignets, viandes grillées).

Vous apprendrez rapidement à utiliser les différents types de brûleurs pour obtenir la juste cuisson.



Description :

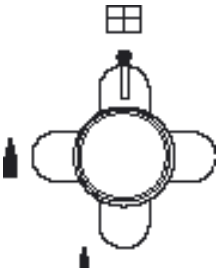
Les brûleurs sont disposés sur une table en acier inoxydable selon des configurations différentes en fonction des modèles (figures ci-dessous). Chaque brûleur est équipé de sécurité par thermocouple. **C**e dispositif coupe l'arrivée de gaz en cas d'extinction intempestive.

Les différents types de brûleurs sont reconnaissables en fonction de leur diamètre respectif.

Désignation		Diamètre chapeau brûleur
Ultra-rapide	A	**Ø 107 mm**
Intensif	B	**Ø 90 mm**
Rapide	C	**Ø 72 mm**
Semi rapide	D	**Ø 55 mm**

FEUX VIFS

Utilisation :



Poussez et tournez la manette du brûleur, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au repère . Maintenir la manette poussée à fond tout en appuyant simultanément sur le bouton d'allumage une vingtaine de secondes afin de permettre l'accrochage de la sécurité

Une position débit réduit repérée par le sigle vous donne la puissance minimale préréglée du brûleur.

Pour éteindre, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position«●».

La manette revient à sa position initiale, le verrouillage mécanique est alors en place, la sécurité gaz est active quelques secondes après l'extinction du brûleur.

Conseil d'utilisation

Choisissez toujours un foyer proportionné au diamètre du récipient utilisé.

ATTENTION: Lors de l'utilisation de la table, du four, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes. Informez les utilisateurs potentiels des risques encourus.

PLAQUE COUP DE FEU EMAILLEE

La plaque coup de feu est une plaque en fonte émaillée chauffée par un brûleur gaz de forte puissance. Elle constitue un plan de travail ou peuvent être posées en même temps plusieurs casseroles.

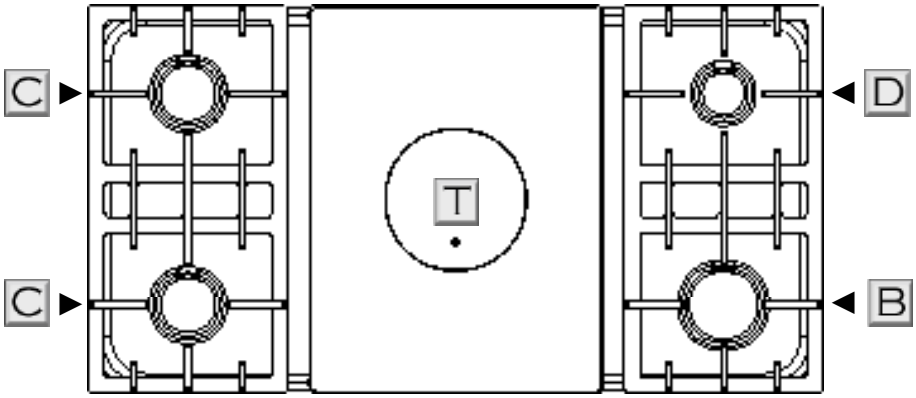
Grâce à la fonte qui accumule et conserve la chaleur de façon régulière sur toute sa surface, les préparations pourront, selon la température, cuire ou mijoter. C'est pourquoi l'usage de la plaque coup de feu est idéale pour cuire un pot au feu, un coq au vin, laisser infuser un fond de veau ou de poisson, ou encore lier une sauce.

En enlevant le tampon central, le brûleur peut être utilisé comme feu vif traditionnel.

Les tables gaz de type « TRADITION» sont équipées d'une plaque coup de feu T.

Description

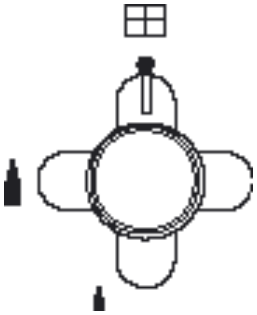
La plaque coup de feu est entièrement réalisée en fonte émaillée. Elle est constituée en deux parties, d'une part la partie principale qui repose directement sur la table de cuisson, d'autre part d'un tampon amovible situé au centre de la plaque.



ATTENTION : La température peut dépasser 300°C.

Informez les utilisateurs potentiels des risques encourus.

Utilisation



Enlever le tampon de la plaque coup de feu au moyen de la tige levier fournie à cet effet.

Poussez et tournez la manette du brûleur, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au repère ▲. Maintenir la manette poussée à fond tout en appuyant simultanément sur le bouton d'allumage une vingtaine de secondes afin de permettre l'accrochage de la sécurité

Une position débit réduit repérée par le sigle ▲ vous donne la puissance minimale préréglée du brûleur.

Replacer correctement le tampon.

Pour éteindre, tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position «●». La manette revient à sa position initiale, le verrouillage est alors en place, la sécurité gaz est active quelques secondes après l'extinction du brûleur.

Ne pas nettoyer la plaque chaude avec de l'eau, celle-ci pourrait être endommagée.

FOYERS RADIANTS SOUS VITROCERAMIQUE

Les foyers radiants sous vitrocéramique représentent une évolution récente dans le domaine des techniques de cuisson. Le principe, relativement simple, consiste à placer une source de chaleur, généralement un élément électrique, sous une plaque vitrocéramique, suffisamment résistante pour supporter des températures élevées.

L'élément chauffant transmet sa chaleur sous forme d'infrarouges à travers le verre et la restitue aux récipients posés dessus. La zone non touchée par le rayonnement restant ainsi froide.

Les foyers radiants apportent une montée en température et une régulation très rapide, du fait de leur faible inertie. Cette particularité sera appréciée pour toutes les préparations nécessitant des variations rapides de l'allure de chauffe.

La planéité des plaques vitrocéramiques offre une bonne stabilité, évitant ainsi tout risque de renversement. Elles sont de plus, d'un entretien particulièrement aisé.

Description

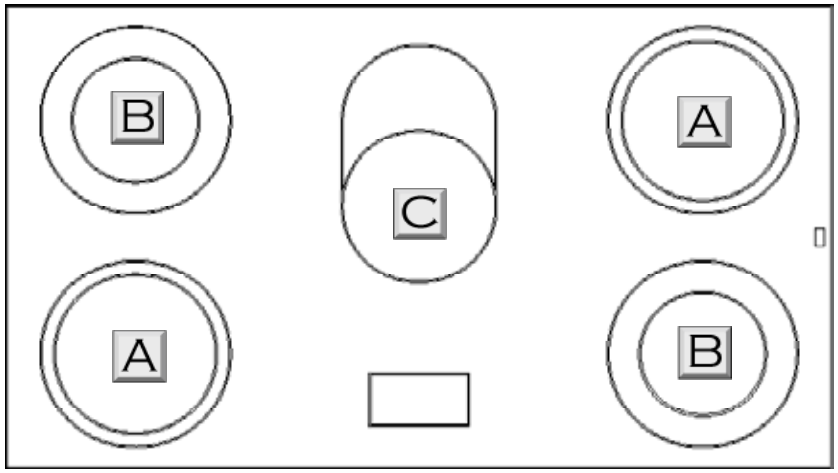
La version de table vitrocéramique comporte un verre vitrocéramique de forte épaisseur (6 mm) équipé suivant modèle de :

- deux foyers simple circuit Ø 210 d'une puissance de 2100 Watt A.
- deux foyers double circuit Ø 140/210 d'une puissance de 1000/2100 B.
- 1 foyer ovale double circuit 170 x 264 d'une puissance 1400/2200 W C .

Le foyer simple circuit est commandé par un commutateur 6 positions.

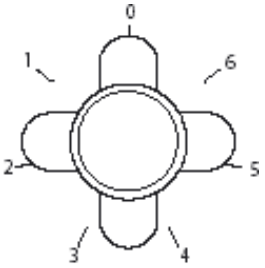
Le foyer double comporte un circuit intérieur de 1100 Watts commandé par un doseur d'énergie et un circuit externe de 1000 Watts commandé par un commutateur additionnel.

Nota : Chaque foyer radiant est équipé d'un témoin de chaleur résiduelle. Ces témoins s'allument quelques secondes après la mise sous tension du foyer correspondant et, s'éteignent lorsque la chaleur de la zone du foyer concerné est redescendue en dessous d'une valeur ne présentant plus de risques pour les personnes (environ 70°C).



FOYERS RADIANTS SOUS VITROCERAMIQUE

Utilisation



Sélectionner la manette de commande de la plaque choisie, le voyant adjacent s'éclaire.

Foyer simple

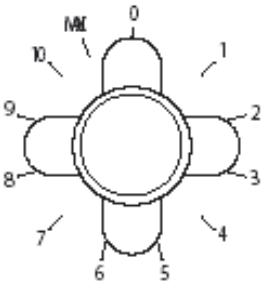
Commencer la cuisson en position 6 selon la quantité, puis réduire l'allure selon le type de cuisson désirée.

A titre indicatif, les différentes positions conviennent le mieux pour:

1 & 2 = Mise en attente ou réchauffage des plats cuisinés.

3 & 4 **=** Mijotages ou entretien de la cuisson.

5 & 6 = Cuisson à la poêle (utiliser la position 6 pour les fritures).



Foyer double

Positionner le doseur d'énergie sur la position 10, puis lorsque l'élément rayonne, ramener sur la position choisie nécessaire à la cuisson en cours.

Pour obtenir la puissance maximum de cet élément double, positionner la manette sur la position MAX.

Pour obtenir la régulation totale du foyer, revenir en arrière (positions 1 à 10).

Pour éteindre le circuit additionnel, revenir sur la position 0.

Recommandations

Utiliser des récipients à fond légèrement concave, sans fond rugueux, afin d'éviter les rayures sur la plaque.

Adapter la taille du récipient au besoin réel. Le diamètre du fond du récipient doit être égal ou légèrement supérieur à celui de la sérigraphie de la plaque.

⃠ **N**e placer pas ou ne laisser pas un récipient émaillé ou aluminium vide, sur une zone chauffante. De même ne placer pas de produits emballés sous aluminium directement sur la table; cela risquerait d'endommager définitivement votre appareil.

⃠ **E**viter les projections de sucre et les débordements de sirop, les enlever immédiatement, car il peuvent être à l'origine de minuscules éclats.

Ne jamais fournir plus de puissance que celle qui peut être absorbée par les aliments: trop de chaleur entraîne des pertes d'eau, de graisse et des déperditions d'énergie.

Chaque fois que la recette le permet, couvrez vos récipients, vous réaliserez des économies d'énergie.

Penser a ramener la manette en position O quelques instants avant la fin de la cuisson, celle-ci se terminera grâce à la chaleur accumulée.

ATTENTION

Si une fêlure, dans la surface apparaît visible, déconnecter immédiatement l'appareil de sa source d'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Avertissez votre installateur.

RECOMMANDATIONS PRELIMINAIRES A L'USAGE DES FOURS

Afin d'utiliser un four dans les meilleures conditions et d'en tirer avantage, nous vous proposons de lire les lignes suivantes qui vous permettront certainement de mieux connaître les principes de la cuisson au four.
Le four cuit et chauffe grâce à une source de chaleur, généralement située à l'intérieur de celui-ci. Cette source de chaleur chauffe l'air puis, le four dans son ensemble. Les aliments cuisent donc grâce à la chaleur dégagée par des éléments chauffants mais aussi grâce au rayonnement de chaleur issu des parois du four.

Quelques recommandations préalables :

Avant d'utiliser pour la première fois le four, laisser le chauffer à vide, à la position 220° C du thermostat pendant deux heures environ, afin d'éliminer les odeurs de fumées dues à la composition de la laine minérale constituant l'isolation du four ainsi qu'aux graisses résiduelles utilisées lors de sa fabrication. Ces dégagements disparaîtront après quelques utilisations.

Les plats de cuissons :

Le matériau des plats et moules influe sur la cuisson du fait de leur épaisseur, de leur capacité à transmettre la chaleur et de leur couleur.

¤ **L**'aluminium, la terre à feu, l'aluminium avec revêtement anti-adhésif diminuent la cuisson et la coloration du dessous. Ces matériaux sont conseillés pour les pâtisseries et pour la cuisson des rôtis.

¤ **L**a fonte émaillée, l'aluminium anodisé, le fer étamé, le verre et la porcelaine à feu, l'aluminium avec revêtement anti-adhésif et l'extérieur coloré augmentent la cuisson du dessous. Ces matériaux sont conseillés en particulier pour les tartes, les quiches et toutes les cuissons croustillantes qui doivent être aussi dorées dessous que dessus.

Conseils de cuisson

Nous vous conseillons :

→ **D**e préchauffer pendant 10 à 12 minutes suivant la positions choisie avant d'enfourner votre plat.

→ **D**e veiller, lors de l'enfournement, à ne pas placer les préparations trop près des parois pour éviter un rayonnement excessif sur les bords des préparations.

→ **D**e ne pas poser directement un plat sur la sole ou de faire cuire vos pièces directement dans le plat lèchefrite.

→ **D**'utiliser des plats de forte inertie calorifique (terre à feu ou plats en fonte émaillée) à bords hauts, de dimensions proportionnées à la pièce à rôtir et de retourner les viandes rouges à mi-cuisson ceci afin d'éviter le dégagement de fumée provoqué par les projections graisseuses lors de la cuisson de viandes.

→ **D**e placer le plat lèchefrite en bas du four, afin de recueillir d'éventuels débordements lors de la cuisson de tartes aux fruits.

Utilisation du grill sur les fours électriques :

ATTENTION, la cuisson au grilloir est très rapide surveiller attentivement vos aliments.

→ **G**raisser légèrement viandes et poissons avant de les placer sur la grille coulissante.

→ **P**lacer et utiliser uniquement le plat lèchefrite sous la grille afin de récupérer les sucs de cuisson ou d'éviter tout débordement dans le cas de gratins.

→ **L**a distance entre l'élément rayonnant du grilloir et la pièce à griller doit augmenter en fonction de son épaisseur, pour éviter d'avoir une surface extérieure trop grillée et un intérieur non cuit.

En mode grilloir, la porte de four doit être maintenue fermée, sauf lors de l'inspection de la cuisson.

Ces quelques conseils associés à votre propre expérience vous permettront d'obtenir d'excellents résultats.

FOUR GAZ

Le four gaz est un four de grandes performances. De l'avis de certains chefs inconditionnels, le four gaz ne dessèche pas les préparations pendant la cuisson. Les résultats obtenus sont excellents et la consommation d'énergie plus économique !

Le four gaz est indiqué pour les cuissons longues, par exemple pour les recettes cuites dans des plats de terre (terrines, gratins, ragoûts, etc...) mais aussi pour les viandes nécessitant une cuisson courte et devant être saisies (carré d'agneau), ou encore les rôtis, qui ne croûtent pas et restent vraiment moelleux.

De plus, le four gaz permet de cuire dans d'excellentes conditions toutes les préparations nécessitant un fort effet de " sole " (1). Pour les préparations devant être cuites dans une ambiance sèche ou à des températures très basses (en dessous de 150°) comme les meringues ou certaines pâtisseries, nous recommandons l'utilisation de fours électriques.

(1) *L'effet de sole est obtenu par la chaleur venant de la partie basse du four, c'est à dire, dans le cas du four gaz, de l'endroit ou se trouve la source de chaleur. L'effet de sole est recommandé par exemple pour la cuisson des tartes au fruit, des quiches lorraines ect...*

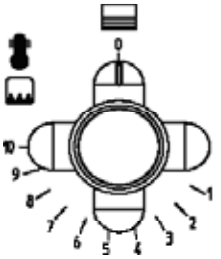
Description

Réalisé en tôle d'acier émaillée antiacide à 850°; les fours gaz comprennent 3 niveaux de bossage au pas de 70 mm permettant un glissement facile de la platerie. Le volume est de 51 litres.

Le brûleur de four est commandé par un robinet thermostatique. Une protection par thermocouple assure la sécurité par fermeture de l'arrivée de gaz au robinet thermostatique en cas d'extinction intempestive du brûleur.

Le brûleur de four est de grande dimension afin d'assurer l'homogénéité de la surface de chauffe de la sole. Sa puissance est de 3.5 kW.

Le four gaz est équipé d'origine d'une grille et d'un plat à rôtir.



Le voyant indique la mise sous tension de l'appareil (il reste éclairé tant que l'appareil n'est pas déconnecté du réseau d'alimentation).

Utilisation :

Pousser et tourner la manette du robinet thermostatique du four, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au repère 10 et appuyer simultanément sur le bouton d'allumage.

Maintenir la manette poussée à fond une vingtaine de seconde afin de permettre l'accrochage de la sécurité.

Pour éteindre, tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au repère O. La manette revient à sa position initiale, le verrouillage de sécurité est alors en place, la sécurité gaz est active quelques secondes après l'extinction du brûleur.

Attention :

Lorsque le four est allumé, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes. Garder les enfants à bonne distance. Manipuler les plats et grilles avec précaution.

Les orifices ou les fentes d'aération ou de dissipation de la chaleur ne doivent pas être bouchés.

Ne stocker pas de produits inflammables dans le tiroir à cassolerie.

FOUR GAZ

Températures données à titre indicatif.

Repère	Température °C / Four gaz
1	160 °C
2	165 °C
3	180 °C
4	195 °C
5	210 °C
6	225 °C
7	240 °C
8	255 °C
9	270 °C
10	285 °C

<u>Conseils d'utilisation</u> : voir § "Recommandations préliminaires à l'usage des fours"

FOUR GRIL ELECTRIQUE

Le four gril électrique est un four simple à utiliser permettant de cuire ou griller toutes sortes de préparations.

Doté de deux éléments chauffants, le four gril électrique peut être utilisé comme four de cuisson et aussi comme grilloir.

Il est particulièrement destiné à la cuisson des quiches, des pizzas ou tartes. En mode grilloir, il est idéal pour terminer une crème brûlée ou parfaire un gratin, griller de petites saucisses, du bacon ou du pain à toaster ou encore obtenir la juste cuisson d'une côte de bœuf.

Le volume restreint du four permet une montée en température plus rapide et donc un temps de préchauffage diminué.

En mode cuisson, les préparations culinaires seront dorées par un effet réfractaire de la voûte.

Description :

Réalisé en tôle d'acier émaillée antiacide à 850°; le four a une capacité de 25 litres.

Le four gril électrique est équipé d'origine, d'une grille à toaster, d'un plat et d'échelles amovibles qui rendent le nettoyage des parois plus aisées.

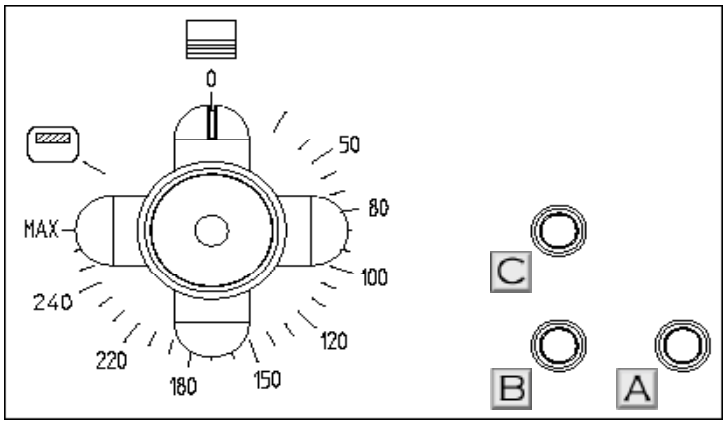
La chauffe en position four est assurée par une résistance de sole de 1800 W. Utilisé comme grill, la chauffe est assurée par une résistance de voûte d'une puissance de 2400 W.

Les éléments chauffants sont commandés par un commutateur thermostatique.

Le bandeau possède 3 types de voyants :

- Le voyant A indique la mise sous tension de l'appareil (il reste éclairé tant que l'appareil n'est pas déconnecté du réseau d'alimentation).

- Le voyant B indique la mise sous tension d'un (d'un des) élément (s) de l'appareil.



Mise en service :

Le préchauffage du four doit se faire sur le repère de thermostat choisi pour la cuisson.

Tourner le commutateur thermostatique dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au repère choisi. Les voyants B et C s'allument, lorsque le voyant C s'éteint, la température désirée est atteinte, vous pouvez alors enfourner votre préparation.

Pour éteindre, tourner la manette du commutateur thermostatique de la droite vers la gauche jusqu'au repère **O**.

En position gril, tourner la manette du commutateur thermostatique jusqu'au symbole grilloir .

Pour éteindre, ramener la manette en position **O.**

Conseils d'utilisation :

- Le four gril électrique n'est pas prévu pour cuire de grosses pièces (poulet, rôti,…).

Avant utilisation, nous vous conseillons de lire le chapitre «Recommandations préliminaires à l'usage des fours» paragraphe « Utilisation du grill sur les fours électriques » de ce manuel d'utilisation.

FOUR ELECTRIQUE STATIQUE

Le four électrique est un four simple à utiliser permettant de cuire dans de très bonnes conditions toutes les préparations habituelles.

Doté de trois éléments chauffants, le four électrique peut être utilisé comme four de cuisson et aussi comme grilloir.

Le four électrique est particulièrement recommandé pour les pâtisseries sèches comme les tuiles aux amandes, les génoises etc...

Description :

Réalisé en tôle d'acier émaillée antiacide à 850°; le four comprend 3 niveaux de bossage au pas de 70 mm permettant un glissement facile de la platerie.

Les dimensions du four sont : 400 mm x 465 mm x 265 mm, 56 litres.

Le four électrique est équipé d'origine d'une grille et d'un plat à rôtir.

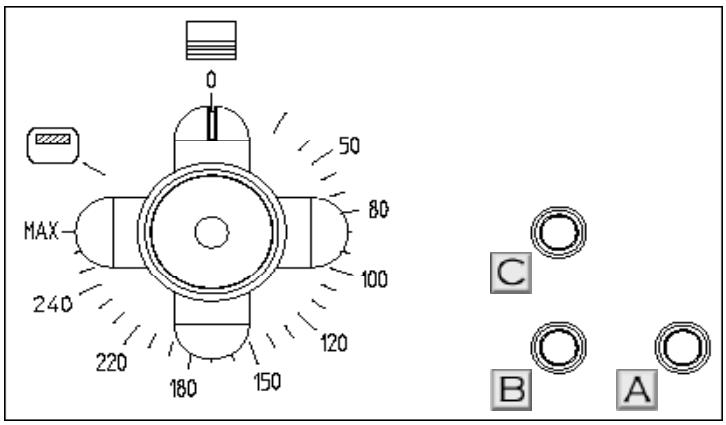
Les éléments chauffants sont constitués en partie sole par une résistance de 1500 Watts et en partie voûte d'un élément périphérique de 700 Watts fonctionnant simultanément.

En position grilloir, seul l'élément central de la résistance de voûte d'une puissance de 2100 Watts fonctionne.

Les éléments chauffants sont commandés par un commutateur thermostatique.

Dans sa version four électrique, le bandeau possède 3 voyants:

- **L**e voyant A indique la mise sous tension de l'appareil (il reste éclairé tant que l'appareil n'est pas déconnecté du réseau d'alimentation).
- **L**e voyant B indique la mise sous tension d'un des éléments de l'appareil.
- **L**e voyant C indique la régulation de l'élément chauffant sous tension.



Mise en service :

Le préchauffage du four doit se faire sur le repère de thermostat choisi pour la cuisson.

Tourner le commutateur thermostatique dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au repère désiré.

Les voyants ,rep. B et C, s'allument. Lorsque le voyant C s'éteint, la température sélectionnée est atteinte, vous pouvez alors enfourner votre préparation.

Pour éteindre, tourner la manette du commutateur thermostatique de la droite vers la gauche jusqu'au repère **0**.

Grilloir électrique :

Le four électrique est équipé d'un grill permettant de griller les viandes, de gratiner aussi tous types de préparation.

C'est un équipement idéal pour terminer par exemple, la cuisson des crèmes brûlées ou obtenir la juste cuisson d'une côte de bœuf.

Mise en service :

Tourner la manette du commutateur thermostatique jusqu'au symbole grilloir . Pour éteindre, ramener la manette en position **0.**

Conseils d'utilisation : voir § "Recommandations préliminaires à l'usage des fours"

FOUR ELECTRIQUE A CONVECTION

Le four à convection représente une évolution récente dans les modes de cuisson. Son principe est simple. Il consiste à faire circuler de l'air sur un élément chauffant au contact duquel il se charge en calories, l'ambiance chaude du four ainsi obtenue permettant la cuisson des aliments.

La circulation d'air est obtenue grâce à une ou deux turbines situées dans le four, elles aspirent l'air et le rejettent sur une ou deux résistances créant ainsi un mouvement appelé convection.

Le four à convection offre de nombreux avantages, le principal étant de pouvoir cuire de façon homogène sur plusieurs niveaux des préparations identiques ou différentes. Il convient donc particulièrement bien pour cuire la pâtisserie, la viennoiserie, les feuilletés.

Sa montée en température est rapide, les décongélations des aliments surgelés sont régulières

De plus, les cuissons simultanées de préparations différentes s'effectuent sans échanges d'odeur, ces dernières étant détruites lors du passage de l'air sur la résistance chauffante.

Description :

Réalisé en tôle d'acier émaillée antiacide à 850°, le four de 45 litres comprend 3 niveaux de bossage au pas de 70 mm permettant un glissement facile de la platerie.

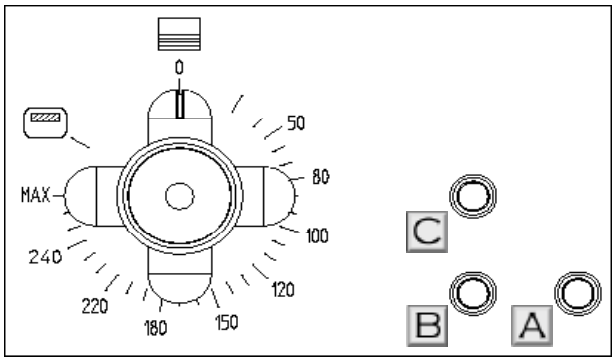
Les dimensions du four sont : 400 mm x 420 mm x 280 mm

La chauffe du four est assurée par une résistance circulaire de 2650 Watts.

Le four à convection forcée est doté d'origine d'une grille, d'un plat à rôtir et d'un grill rayonnant d'une puissance de 2100 W.

L'élément chauffant est commandé par un commutateur thermostatique, le bandeau possède 3 voyants :

- **L**e voyant A indique la mise sous tension de l'appareil (il reste éclairé tant que l'appareil n'est pas déconnecté du réseau d'alimentation).
- **L**e voyant B indique la mise sous tension d'un (d'un des) élément (s) de l'appareil.
- **L**e voyant C indique la régulation de l'élément chauffant sous tension.



Mise en service :

Le préchauffage du four doit se faire sur le repère de thermostat choisi pour la cuisson.
Tourner le commutateur thermostatique dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au repère choisi.
Les voyants (rep. B et C) s'allument, lorsque le voyant (C) s'éteint, la température désirée est atteinte, vous pouvez alors enfourner votre préparation.

Pour éteindre, tourner la manette du commutateur thermostatique de la droite vers la gauche jusqu'au repère **0**.

Grill :

Tournez la manette sur le cran situé après la position **MAX**. Pour éteindre tournez la manette du commutateur de la droite vers la gauche jusqu'au repère **0**.

Nota : Pendant le fonctionnement la turbine reste en fonction.

Conseils d'utilisation (voir § "Recommandations préliminaires à l'usage des fours" :

Dans le cas de cuissons simultanées, les pâtisseries seront placées de préférence sur les gradins du haut, au-dessus des autres pièces à cuire.

Dans le cas où les aliments n'ont pas le même temps de cuisson, il suffira de les enfourner, de telle sorte qu'ils soient cuits juste au moment de les servir et de les retirer au fur et à mesure qu'ils seront prêts.

D'autre part, il apparaît que la cuisson dans un four à convection se fait à des températures plus basses que dans un four traditionnel. Penser à réduire la température de chauffe.

Avant tous nettoyages, fermer la vanne de barrage gaz et/ou l'alimentation électrique

ATTENTION

Il est formellement déconseillé de nettoyer cet appareil à l'aide de produits chlorés.

Lisez attentivement les précautions et recommandations d'utilisation des produits que vous employer pour le nettoyage et entretien de l'appareil. Conformez vous à leurs prescriptions d'usage.

Ne pas utiliser de générateur vapeur pour le nettoyage de l'appareil

Feux vifs:

Pour faciliter le nettoyage, les brûleurs ont été prévus en deux parties. Les nettoyer séparément.

→ **Chapeaux de brûleur :**

Les chapeaux de brûleur sont en laiton massif. A l'aide d'un chiffon doux imbibé d'un produit spécial laiton (ex : MIROR®).

Si le produit vient à couler sur l'émail, ne surtout pas frotter (ces produits contiennent généralement des abrasifs). Rincer rapidement à l'eau claire sans frotter.

Si les chapeaux sont très marqués, il convient de les polir à l'aide de papier verre très fin puis de les frotter à l'aide d'un produit pour cuivre.

→ **Corps de brûleur :**

Les corps de brûleurs en aluminium se tâchent en cours d'utilisation. Les nettoyer régulièrement au tampon abrasif (Scotch Brite®) ou les laver au lave vaisselle.

Après enlèvement des grilles et brûleurs, un simple coup d'éponge permet un nettoyage facile et complet de la table.

Evitez d'utiliser une éponge ou un produit d'entretien abrasif ou corrosif comme les nettoyants pour fours et détachants.

Veillez lors du nettoyage à ne pas faire tomber de liquide par les ouvertures des brûleurs.

Plaque coup de feu :

Ne pas nettoyer la plaque chaude avec de l'eau, celle-ci pourrait être endommagée.

Enlever immédiatement les débordements éventuels, le nettoyage sera plus aisé.

Utilisez une éponge imbibée d'eau savonneuse ou de poudre récurante.

Plaque vitrocéramique :

Les plaques doivent **TOUJOURS** être maintenues bien sèches. Essuyer vos ustensiles avant de les poser sur les plaques.

Les traces calcaires seront éliminées par du vinaigre d'alcool blanc. Recouvrer les taches à l'aide d'un chiffon imprégné, laisser reposer pendant 1/2 h. Ensuite rincer et sécher soigneusement.

La partie inox se nettoie à l'aide d'une d'éponge humide, additionnée d'un détergent doux pour les tâches récalcitrantes (par exemple CIF Amoniacal ®...).

En cours d'utilisation, si du sirop de sucre tombe sur la plaque vitrocéramique, laisser l'élément en position 1, et, à l'aide d'un racloir à lame de rasoir (par exemple CERA Quick ®, enlever **IMMEDIATEMENT** le reste du dépôt brûlé.

ATTENTION

Si une fêlure, dans la surface apparaît visible, déconnecter immédiatement l'appareil de sa source d'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Avertissez votre installateur.

Carrosserie :

Vous pouvez utiliser des produits spécifiques à acier inoxydable (par exemple ZIP INOXYDABLE ®, JOHNSON INOXYDABLE ®, PPZ INOXYDABLE ®), jamais de produits abrasifs.

Dessus en acier inoxydable :

La table est entièrement emboutie ou munie de cuvettes embouties pour un bon nettoyage et une meilleure hygiène (pas de zone de rétention). L'entretien doit se faire avec des produits liquides non chlorés afin de ne pas rayer l'acier.

Si la table est tâchée, utiliser une pâte à base de pierre d'argile et de savon disponibles en grandes surfaces.

Parure acier inoxydable :

La parure inox se nettoie avec des produits aérosols vendus en grandes surfaces. Néanmoins choisissez un produit contenant peu de silicone afin d'éviter des traces blanches survenant après le séchage du produit.

Parure laiton :

A l'aide d'un chiffon doux imbibé d'un produit spécial laiton (ex : MIROR®). Attention si le produit venait à couler sur l'émail, ne frottez surtout pas (ces produits contiennent des abrasifs) mais rincez à l'eau claire sans frotter.

Une autre solution consiste à utiliser un savon solide (Pierre d'argent, Pierre d'argile) que l'on peut appliquer à l'aide d'une éponge mouillée sur les zones à nettoyer.

Cette solution est aussi très efficace pour nettoyer et redonner le brillant aux surfaces en laiton ou chromées.

Pièces émaillées :

Utilisez une éponge imbibée d'eau savonneuse, ou de produit vitre mais jamais de poudre récurante.

Vous pouvez aussi utiliser de l'alcool à brûler mais uniquement lorsque l'appareil est froid.

Fours :

Nettoyez les parois avec un produit d'entretien non abrasif. L'utilisation de produits agressifs est à éviter. **S**i vous deviez utiliser de tels produits, dégrafez le joint de porte, et le replacer après nettoyage.

Rincez et séchez.

Nettoyer au moins une fois par an la partie située derrière la tôle de protection de ou des turbines. Les matières grasses entraînées par la circulation de l'air et lors d'une utilisation à faible température peut provoquer des fumées.

Ne pas pulvériser de produits décapant directement sur les résistances des fours électriques.

Après nettoyage et avant toute mise en service, vérifiez si la sole est bien engagée sous le pli de la façade, afin d'éviter toute déformation de celle-ci sous l'action de la chaleur.

Note relative à l'élimination des déchets électriques et électroniques

Décret n° 2005-829 du 20 juillet 2005 relatif à la composition des équipements électriques et électroniques et à l'élimination des déchets issus de ces équipements transposant les directives européennes 2002/95/CE et 2002/96/CE.

- Les équipements électriques et électroniques (EEE) et les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) sont réglementés sur le plan européen par deux directives dont l'objectif est d'une part, de limiter l'utilisation de substances dangereuses dans les EEE et, d'autre part, de favoriser la réutilisation, le recyclage et les autres formes de valorisation des DEEE afin de réduire la quantité de déchets à éliminer.

Chaque équipement électrique et électronique mis sur le marché après le 13 août 2005 doit être revêtu de ce marquage.

Le pictogramme signifie que l'équipement ne peut être jeté avec les autres déchets, qu'il fait l'objet d'une collecte sélective en vue de sa valorisation, réutilisation ou recyclage.

- Les utilisateurs d'équipements électriques et électroniques ont l'obligation de ne pas se débarrasser des DEEE avec les déchets municipaux non triés**.**

- Des systèmes de collectes appropriés sont mis à disposition des utilisateurs.

C'est en respectant ces décrets que les utilisateurs d'équipements électriques et électroniques évitent des effets potentiellement néfastes sur l'environnement et la santé humaine. Ils contribuent également à la préservation des ressources naturelles.